

Edizioni Il Foglio

Narrativa

Direttore: Gordiano Lupi

www.ilfoglioletterario.it

Via Boccioni, 28 - 57025 Piombino (LI)

© Edizioni Il Foglio – 2021

1a Edizione – Gennaio 2021

ISBN 9788876068409

Traduzione dal francese | Patrice Avella

Revisione dei testi | Rita Nannelli

Idea di copertina: TitiEnne

Elaborazione grafica e impaginazione | Jessica Maccario

Dipinto copertina: Modigliani e dietro di lui il dipinto suo nominato

Jeanne Hébuterne seduta davanti a un uscio

1919 – Los Angeles – Proprietà di Mr. & Mrs Sidney F. Brody – 130 x 81

PATRICE AVELLA

Modigliani, l'amore & Paris

*Le donne che hanno ispirato l'artista di Livorno,
i quartieri dove ha vissuto
e la gastronomia delle Brasseries
per una visita romantica di Paris.*



Edizioni Il Foglio



*Foto e opera dell'artista TitiEnne.
Dietro di lei, il dipinto di Modigliani nominato
"Jeanne Hébuterne seduta davanti a unuscio".*

*“Modigliani era un poeta ardente e pittore
grande fra i grandi.
Passò come una meteora; tutta grazia, collera,
tutto sprezzo nei riflessi cangianti
dei suoi begli stracci versi colori”.*

Paul Guillaume 1925



Prefazione artistica

L'ascendente di Parigi su Modigliani

Dal critico d'arte C. Zervos, tratto dal suo testo nel "Catalogo della mostra alla galleria De Hauke & Co" – 1929 - St-Germain-des Prés, Parigi.

Per poter capire gli impulsi che agirono veramente in Modigliani, bisogna cercar di scordare il "milieu parigino" e rifarci all'arte italiana del cinquecento, quella che scaturisce dal realismo naïf di Giotto, per poi rifugiarsi in una visionarietà delicata.

Possiamo discernere nella sottigliezza penosa dei visi di Modigliani di peculiare che l'arte del Botticelli aveva portato nella pittura italiana... Così, l'ascendente di Parigi su Modigliani dovrebbe essere ridotto agli effetti di quella felice atmosfera che raffina i sensi, stimola gli entusiasmi, crea uno spirito di emulazione; e nulla è più vero del fatto che la natura di Modigliani trovò a Parigi gli elementi favorevoli al proprio sviluppo. Ma questo è tutto.

La sua emotività si sviluppò a un punto tale che tutto in lui fu spinto agli estremi; e come la sua sensibilità si fece più acuto, crebbe l'intensità delle emozioni. Tale il motivo per cui lo svolgimento delle ultime opere di Modigliani non fa registrare alcuna novità di forma e di tecnica; vi troviamo soltanto mutamenti verso un acume più intenso nelle facoltà per ordine sentimentale, che unisce, fonde definitivamente la composizione, mentre in opere precedenti l'emozione rimaneva spesso

localizzata. Possiamo osservare, in questi estremi, una sorta di abbandono all'immediatezza visiva, un abbandono ai fatti impulsivi che vanno oltre qualunque preordinazione e sembrano sottrarsi ai poteri dello spirito. La rapidità nell'improvvisazione è subentrata alla lentezza derivante dalla riflessione, dal bisogno di sperimentare, dalle difficoltà e dalle speranze. I ritratti e i nudi sono modellati con una rapida calligrafia veloce, come da gesti meccanici, e sono tali felicissimi gesti dell'inconscio a fornire il meglio dell'opera di Modigliani.

La profonda tristezza del suo destino è presente in tutte le sue opere, caricandole del loro valore sostanziale. Questa tristezza, infusa nei visi delle donne ritratte, li permea di un inefabile pathos. Difficilmente si dà un nudo femminile che non abbia il viso marcato dalla malinconia dell'artista: la tristezza dolente, rassegnata o distaccata, che li fa sembrare incomparabilmente casti.

L'opera di Modigliani, così intrisa di straordinarie qualità sensitive, ci concede una sorta di diletto difficilmente reperibile fra i migliori pittori dei nostri giorni.



*Donna nuda seduta sul divano da Modigliani –
Parigi. Proprietà privata. 1917 – 100 x 65.*



Autobiografia immaginaria di “M le Maudit”, pittore maledetto

Gordiano Lupi

Nasco a Livorno, il 12 luglio del 1884, quarto figlio di Flaminio, commerciante romano, e di Eugénie Garcin, marsigliese e tunisina, un po' spagnola; porto segnato in petto un destino rammingo, cresco in una famiglia ebraica trapiantata sul Tirreno, protesa sulle isole dell'arcipelago. Sono il solo pazzo di una famiglia normale, perché mio fratello Emanuele, più concreto di me, diventerà avvocato; Margherita non si sposerà, resterà in casa, sarà la madre adottiva di mia figlia; Umberto, il più intelligente, farà l'ingegnere.

Mia madre lo capisce subito che diventerò un'artista, fin da piccolo incoraggia le mie doti e cura le mie tante malattie, una debolezza congenita che non mi abbandona, la pleurite e il tifo, la maledetta tubercolosi che finirà per uccidermi. I miei studi irregolari sono esperienze d'artista: la tecnica del nudo a Firenze, la bottega del macchiaiolo Micheli, le Belle Arti, gli Uffizi e l'atelier di Fattori. Viaggio molto con mia madre, non solo Firenze, vedo Roma, Capri, Napoli, non mi fermo mai, leggo abbastanza, in modo confuso, irrazionale, senza metodo. Baudelaire e Lautréamont il primo amore letterario, ma i pittori sono la mia passione, da Tiziano a Botticelli, passando per Pisanello, Cossa, i Veneti e i Senesi. La tradizione italiana entra in me, non mi lascerà mai, anche se il luogo migliore per farla venir fuori sarà la Francia, dove giungo pieno d'amore per la terra abbandonata, ma perdo la testa per Parigi, rifugio accogliente per un'anima inquieta. Parigi è il perfetto asilo degli sradicati, la

città dove approda la mia vocazione, prima a Montmartre, poi a Montparnasse, rive droite o rive gauches non cambia molto, quel che conta è l'amore, un sentimento indefinibile che chiede di liberarsi e fuggire per i vicoli di una città antica fatta di luci e lampioni, carrozze eleganti e tabarin. Mi trovo a mio agio in questa città di pazzi, proprio come me, solo grazie a Parigi divento artista e lascio che scorra nelle mie vene il sangue di Cézanne, Matisse, Picasso, Soutine, Brancusi, il cubismo, la negritudine, il bizantino e il romanico.



L'incontro tra Modigliani e Picasso, nel centro sulla foto, a Parigi.

A Parigi disegno, schizzo ritratti e invento sculture, scolpisco marmi e pietra, pure se non è facile trovare il materiale, intaglio persino il legno. La mia storia con la scultura non dura molto, un giorno, di ritorno a Livorno, in uno scatto di follia, butto tutto nei canali livornesi, dando il via alla leggenda, fornendo spunti per burle surreali. Ragazzacci livornesi, persino più folli di me, si prenderanno gioco non solo di critici seri ma anche di un artista troppo imitabile, usando un trapano per scolpire

teste di pietra. Dipingere è la mia strada, ormai l'ho capito, fare ritratti, moderni e folgoranti, essenziali e scarni, come le liriche di un poeta contemporaneo, Clemente Rebora, immagini tese tra quattro mura, stupefatte di spazio. Poi ci sono i nudi, che ho imparato a dipingere a Firenze, non mancano i paesaggi dell'amata Costa Azzurra. Tutto tra grandi bevute di vino, di grappa – quante volte torno ubriaco e mi aiutano a trovare la strada di casa! –, eccessi di droga, di assenzio, proprio come Baudelaire, errando per le strade di Parigi, lungo la Senna, fra troppe donne, amate e perdute.

A Parigi incontro il poeta polacco Léopold Zborowski, un'amicizia importante, diventa il mio più grande ammiratore, mi sostiene, vende i miei lavori come un agente, mi protegge come un padre. Proprio nella sua casa faccio il suo ritratto e quello dei familiari, dipingo nudi con modelle occasionali, che pago per poche pose e dopo conosco meglio, le invito a uscire, a vivere notti parigine tra musica e vino. Tutti i miei ritratti sono figli di avventure femminili, nomi che cancellano altri nomi: Lunnia, Simone, Beatrice, Maud, Anna, donne amate ma anche tante altre modelle per una notte, per un dipinto, pagate e amate, accarezzate e abbandonate, fino alla donna più importante, il solo amore della mia vita, la giovanissima Jeanne Hébuterne, che mi darà una figlia con il suo stesso nome. Ha diciannove anni, il mio povero amore, i genitori non vogliono che sprechi la vita con un pittore spiantato, un uomo più vecchio di lei, che ogni tanto qualcuno riporta a casa ubriaco, ma noi andiamo a vivere insieme, prima a casa sua, poi in Costa Azzurra, a Nizza, dove nasce mia figlia, che vedrò così poco. Sono un pittore unico di nudo, nella tela racchiudo la donna che amo e, l'amore per la donna, il mio temperamento inquieto finisce nei dipinti, faccio pittura focosa, mi sfogo con il pennello tra le mani. La prima mostra personale è uno scandalo proprio per

colpa dei nudi. Comprendo che la mia arte può svilupparsi soltanto a Parigi, mi sta stretta Livorno, non sopporto la provincia, l'Italia non fa per me, la vivo come un'immensa provincia periferica. A Parigi posso dipingere disperatamente almeno quanto riesco a bere senza misura, ma non è l'alcol mia musa, realizzo opere d'arte anche senza ubriacarmi e drogarmi, senza fumare oppio e bere assenzio, forse sono le donne mie muse, perché senza il loro amore non so stare. E poi c'è Parigi, rifugio ideale per vivere, capitale del male, dove tutto decanta, dove tutto è eccessivo. I miei volti allungati sono il mio stile, i colli cilindrici sostengono le teste come colonne, gli occhi neri, spenti, senza espressione, sono i volti delle donne della mia vita, ognuna un motivo per un'opera nuova, per rimettermi in gioco. Le mie donne sono state le mie modelle, i miei amori, il mio sostegno, mi aiutavano quando ero malato, se tornavo ubriaco, se restavo senza soldi. Ma non dite che mia madre mi aveva abbandonato, non date credito alla falsa voce che la famiglia non mi aiutava; ho vissuto gli ultimi dieci anni a Parigi ma sentivo mia madre accanto, pure nella distanza, lei sapeva tutto di me, della mia follia, di una disperata vitalità, dei miei malanni. Ha speso tutto il suo denaro per me, mi ha sempre sostenuto, fino alla fine, insieme al mio amico Léopold, che ha ricoperto di fiori la tomba al Père Lachaise, piangendo la mia morte, maledicendo la meningite che mi ha ucciso.

Jeanne non ce l'ha fatta, erano le quattro del mattino quando è volata come un angelo dal quinto piano della casa dei genitori, povero amore, così giovane, così disperata. È il 24 gennaio del 1920, ho soltanto trentasei anni, ho vissuto gli ultimi sette mesi con un grande amore, mia figlia da mia sorella, finisco per arrendermi alla tubercolosi che da sempre mi tormenta.

“Cara, cara Italia”, mormoro. Ma anche care le mie Jeanne, cara la mia mamma lontana. L'ospedale della carità è il mio

ultimo asilo, devo tutto a Zborowski, alla colletta degli artisti, grazie a loro trovo una tomba e una lapide al cimitero del Père Lachaise dove qualcuno viene a piangere sui miei eccessi alcolici, ricordando i dipinti e le donne, i sogni a occhi aperti, un amore perduto. Un pensiero mi tormenta: non essere stato capace di fermarla. Avrei voluto vederla piangere su questa tomba, portare fiori insieme a Léopold, ma continuare a vivere, farsi una ragione del passato, guardare avanti, per nostra figlia, per se stessa. Ho dipinto tante volte il suo lungo collo slanciato che sostiene un volto ovale, le labbra rosse e sottili, gli occhi a volte scuri, più spesso azzurri, quei capelli castani raccolti in un ciuffo oppure sciolti, lungo le giovani spalle. Il solo quadro che non avrei mai voluto dipingere, accanto alla sua immagine seduta, di profilo o di fronte, è la sua figura che precipita dal balcone di una casa di Parigi, che si lascia morire per un amore che non dovrà finire.

Io e Jeanne, per sempre insieme, come Paolo e Francesca, condannati ad amarci fino alla fine dei tempi, persino oltre la vita.

*“Vorrei che la mia vita sia
come un fiume così ricco
che scorre con gioia sulla Terra!”*

*“Je voudrais tant que ma vie soit
comme un fleuve très riche
qui coule avec joie sur la Terre”.*

Amedeo Modigliani

Erik Satie

L'eccentricità e la spiccata dolcezza musicale



«Portrait d'Erick Satie à l'harmonium».
Santiago Rusinol. 1890 – 61 X 90.

Potrete percorrere questo libro mettendo le cuffie per sentire la musica del compositore francese Erik Satie con le sue “Gimnopedie” così da mettervi nell’ambiente dell’epoca di Modigliani a Parigi e nei quartieri della “Bohème de Paname”.

Erik Satie è sempre stato un artista a modo suo. Compositore, pianista certo, ma anche appassionato di pittura e letteratura moderna della sua epoca e di arte in generale che lo farà diventare amico di tanti artisti a Parigi con cui viveva forti momenti di creatività. Erik Satie scrisse tre *Gymnopédies* come tre brani autonomi, riuniti in un'unica raccolta, I brani sono costruiti su quell'ambiguità armonica che influenzerà Debussy nel suo passaggio dal Simbolismo all'impressionismo. Nel 1887 si trasferì a Montmartre dove dal 1892 scrisse le sue prime composizioni musicali e, iniziò una relazione con la pittrice Suzanne Valadon. Il periodo più fecondo di Satie fu quello modernista, che inizia nel 1905 quando il compositore si trasferisce a Parigi e conosce il poeta Jean Cocteau con cui, insieme a Picasso, comporrà, scriverà e realizzerà il balletto d'ispirazione cubista. Satie frequentò la clientela artistica del locale "Le Chat Noir" dove incontrò Modigliani come nei saloni e luoghi d'esposizioni e mostre di pitture. Erik Satie morì a cinquantanove anni di cirrosi epatica il 1 luglio del 1925.

Prefazione di Patrice Avella

Modigliani, l'amore & Paris

La vita dell'artista livornese Amedeo Modigliani assomiglia alla storia di un vero romanzo. Tutti gli ingredienti tradizionali sono già presenti: belle donne, amore, sesso, soldi, artisti, quartieri di Parigi, romanticismo, violenza, successo troppo tardivo, amicizia, suicidio, tragedia e alla fine una bella storia di una coppia che si ritrova nella morte come un happy end morale.



Due giorni dopo la morte dell'artista Modigliani nel gennaio 1920, soprannominato "M le Maudit", la sua promessa sposa e madre della piccola Giovanna, Jeanne Hébuterne muore suicida per raggiungere l'amore della sua vita, il suo Modì al cimitero del Père Lachaise a Parigi.

Et voilà! Una bella fine tragica degno di un'opera di Verdi alla Scala di Milano. No! Non siamo in un'opera lirica ma nella realtà della miseria dei quartieri parigini, dove vivevano gli artisti nei primi anni del 1900. Una bella storia d'amore come l'artista Modigliani ha conosciuto durante la vita vissuta in Francia con delle donne favolose e innamorate fino a morire per lui.

Modigliani era un "*véritable coureur de jupons*", uno sciupa femmine e la sua fama era grande nei quartieri di artisti di Montmartre o di Montparnasse con tutte le belle ragazze popolarie e borghese che frequentavano i tumultuosi *cabarets* della zona e rimasti famosi oggi ancora. Tante sono state sedotte e abbandonate, amate, solo il tempo di farne il loro ritratto di "rubarle la loro anima nel loro sguardo" pretendeva Modì.

Tante donne ma poco hanno contatto nella vita dell'artista come quelle che descriviamo in questo libro e che hanno avuto un'importanza così grande per la sua esistenza e la sua arte. Amedeo era affascinato e ricambiato dalla bellezza femminile che spesso ha ritratto nei suoi iconici nudi scandalosi in quel periodo.

In primis, la sua madre, **Eugénie Garcin**, che la prima ha creduto nelle sue qualità artistiche e ha finanziato i suoi studi e il suo viaggio a Parigi. Ma ogni volta che suo figlio tornerà a Livorno, lei sarà sempre disponibile e presente per guarirlo e offrirgli la tenerezza di una madre e di una famiglia intorno a lui. Come un soldato tra due permissioni, Amedeo se ne tornerà dal fronte dell'innovazione dell'arte nuovo a Parigi. Era la sua battaglia e lei lo sosteneva col cuore.



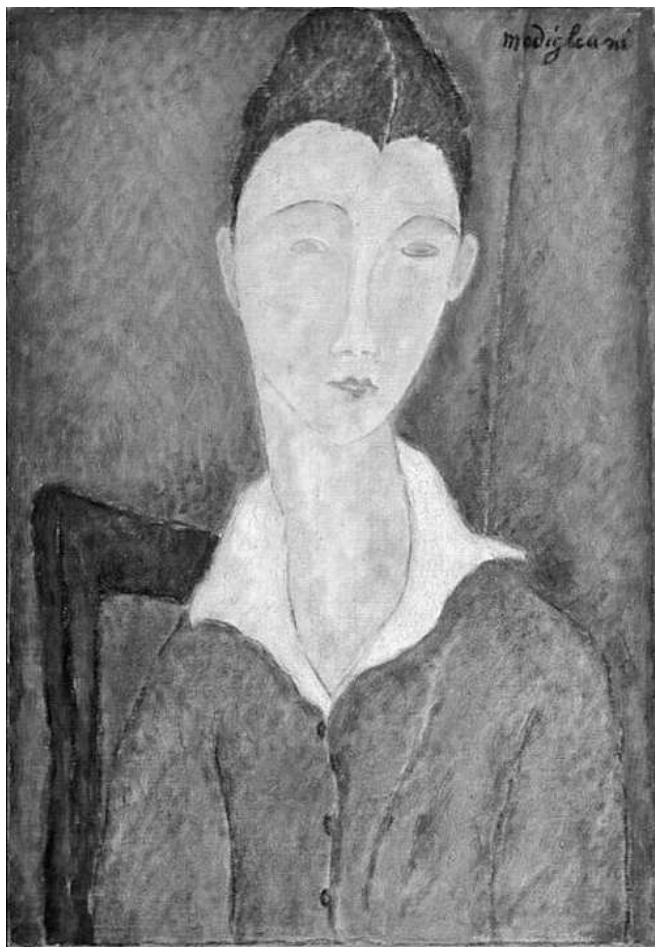
Arrivato nella famosa “Ville Lumière”, l’artista s’innamora di **Maud Abrantès**, sempre elegantissima ma anche misteriosa. Modigliani ha avuto una vera storia sentimentale con la bella Maud come quella del primo amore. Ma alla fine della loro storia sentimentale, Amedeo era depresso con la fuga della sua amante, la bella Maud, che se n’è andato fino in America con la nave. Non sapeva neanche che lei era incinta di lui.



Arriverà **Anna Akhmatova**, una poetessa russa esaltata soprannominata la “Regina della Neva”. Con i suoi occhi di tenera cerva, col suo viso atipico, belli e lunghi capelli neri, lui la trova eccezionale di bellezza per i suoi quadri. Nella collezione parsi nel mondo delle pitture di Modigliani ma anche di tanti altri artisti francesi e stranieri, i ritratti di Anna non si contano. La storia tra i due amanti, tra alti e bassi, non dura così tanto. Lei ha altri amanti. Amedeo ne sarà folle di gelosia.



Béatrice Hastings, l'inglese era stata soprannominata, la «*Madame Pompadour*» per la sua forte personalità e così la dipinge Modigliani in questo ritratto. Amedeo va vivere con lei due anni di pure follia e passione. Ha vissuto un periodo della sua vita orrenda, con amore e odio e tante scene di coppia in pubblico. Malgrado questo periodo movimentato, la presenza di Béatrice accanto a lui rimane di grande produttività artistica.



Dopo arriva una dolce e ingenua studentessa di medicina: **Simone Thérroux**. Timida e piena di tenerezza, era una donna con la personalità totalmente all'opposto di Béatrice Hastings di sicuro. Avrà un bambino con Amedeo, forse senza che lui lo volesse perché quando lei vuole presentarlo; Modigliani rifiuta categoricamente di vederlo e di ospitarla. Di Simone Thiroux rimane solo il suo ritratto datato del 1916 saltato fuori molti anni

dopo durante una mostra a Roma con il timbro dell'avvocatura dello Stato.



Il titolo sarà: **Elvire Ventura** soprannominata “**La Quique**”, era la modella preferita di Modigliani che prima dell’arrivo di Jeanne Hébuterne, nella sua esistenza di uomo e artista, ispirerà a Modì alcune delle sue opere più belle. Una figura che rimaneva trascurata quella di Elvire per Modigliani. Lei, invece, lo amerà disperatamente, come tante donne prime e dopo di lei. Modì la condividesse con il suo protettore e amante. Però il loro incontro artistico diventerà presto un amore, tumultuoso e litigioso.



Nel dicembre 1916 appena finisce la storia con Simone Thiroux, nei saloni della Brasserie La Rotonde, il pittore toscano Modigliani convince una giovane e carina di fare un suo dipinto. **Jeanne Hébuterne** accetta volentieri di farlo lei che è una studentessa di Belle Arti. Lei è una giovane donna timida e che rimane senza mai sorridere, sempre troppo seria. Ma Modigliani ha finalmente trovato la sua Musa fino alla fine della sua vita. Jeanne sarà *“il simbolo della felicità di chi ha trovato un angelo col viso grave”*.

Amedeo a casa di Léopold incontra un'amica della coppia Zborowski: la bella **Lunia Czechowska**. Come sempre, Amedeo s'innamora subito di quella bella e giovane donna. Avrà una relazione amorosa con lei, di certo, anche se Lunia l'ha sempre negato con forza. Lunia aiuta Amedeo a dipingere consigliandolo e motivandolo accettando di fare la modella per lui per tante ore di seguito.



La vita di Modigliani si è sviluppata tra Livorno, dove nacque nel 1884, e Parigi, dove ha vissuto la sua vita di artista. Il legame con la sua città natale in Toscana non si è mai interrotto ma era sempre stata una sofferenza di rimanere non capito e apprezzato dalla sua gente. Nella “Villa Lumière”, dove arrivò giovane nel 1906, si sente a suo agio con gli altri artisti di tutte le nazionalità emigrati a Paris. Abbiamo tutti in testa la sua reputazione di un uomo alcolizzato, drogato o bohémien. È vero, però come tanti altri artisti della sua epoca.

Ma Modì era altro. Le sue precarie condizioni di salute sin da piccolo, la sua malattia che lo ucciderà, la tubercolosi, lo faceva soffrire molto e il suo stato di salute precario lo impediva anche di fare la sua arte con serenità ben più della sua miseria. Gli impedirono a causa delle polveri, di dedicarsi all’arte della scultura per esempio. Sapeva di avere poca vita e che questa doveva essere vissuta intensamente.

Amedeo si è immerso nella vita di Parigi, i suoi famosi quartieri, le sue favolose “Brasseries parisiennes” e la loro gastronomia tipica e tradizionale che scopriamo in questo libro. Ha respirato l’ambiente bohémien che esisteva in questi quartieri dove incontrava tanti artisti e amici pittori. Vantava un numero imprecisato di opere che vendeva pochi soldi o ai gestori delle Brasseries per mangiare e soprattutto bere. Come capitato a tanti altri artisti famosi, Modigliani dovette far conto con le difficoltà economiche per colpa delle scarse vendite della sua arte. Diventerà tanta preziosa dopo la sua morte e battute alle aste a prezzi incredibili ed esorbitanti fino a oggi.

Opere vere e false sono state vendute in tutto il mondo. Tanti bravi falsari hanno potuto vendere opere di quest’artista alla moda senza vergogna, anche se hanno provocato tante polemiche. “**Modì le Maudit**”, il “*Maledetto*” era stato a Montmartre soprannominato Amedeo Modigliani.



Amedeo Modigliani e sua madre a Livorno

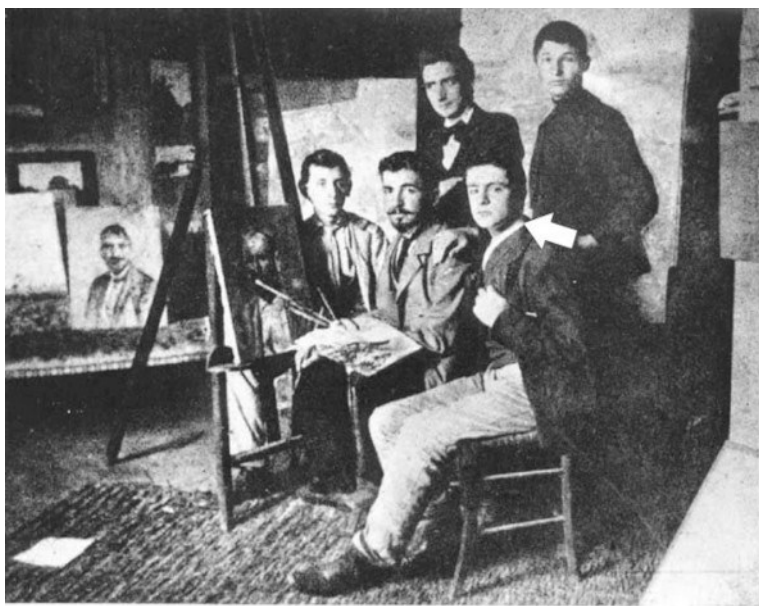
Eugénie Garcin Modigliani

La “madre ebrea protettrice del talento di Dido”

«Il carattere di questo ragazzo non è ancora bene formato e non posso darne la mia opinione sincera di madre. Le sue maniere sono di un ragazzo viziato, lo so, ma a chi non manca l'intelligenza. Vedremo più tardi cosa sboccherà di questa crisalide, diventerà forse un artista” sognava Eugénie, la madre d'Amedeo.

Amedeo Clemente Modigliani è stato il suo quarto bambino dopo dodici anni di matrimonio. Il futuro artista è nato a Livorno in Toscana all'indirizzo di via Roma, 38. Di religione ebraica, il suo anno di nascita sarebbe il 5644, un venerdì 12 luglio 1884 alle nove del mattino. Eugénie Garcin aveva ventinove anni. Flaminio, marito e padre dei suoi figli, ne aveva quarantaquattro. Gli altri bambini si chiamavano Giuseppe Emanuele, dodici anni alla nascita di Dedo, il soprannome di Amedeo, Margherita nove anni e Umberto sei. Segno cancro ascendente vergine: segni degli artisti matti e tenaci ma anche tanti testardi e incoscienti nelle loro esistenze. Con il suo ascendente Amedeo sapeva chiudersi su se stesso quando lo stress era troppo forte senza chiedere aiuto per orgoglio agli altri anche nella miseria nera. Ma saprà sempre ricadere come un felino selvatico sulle sue quattro zampe. In amore dimostrerà con questi due segni che avrebbe un grande «charme», saprà sedurre la gente femmina, madre, sorella, donne benedicate e donne della malavita parigina. Ma non potrebbe mai avere una vita sentimentale stabile ed essere innamorato della stessa donna per anni: impossibile per un personaggio come lui in seguito del suo oroscopo.

Problemi grossi di relazione con gli altri, collerico se beve o se si droga perché perde la sua timidezza, ma sempre duro al lavoro, volontario, preciso e creativo. Non ascolterebbe mai i consigli dei suoi colleghi anche famosi e competenti come Picasso o Renoir per esempio. Troverete il Test nel libro, “Che Modi artista siete”. Vi consiglio di farlo per conoscervi meglio amici lettori.



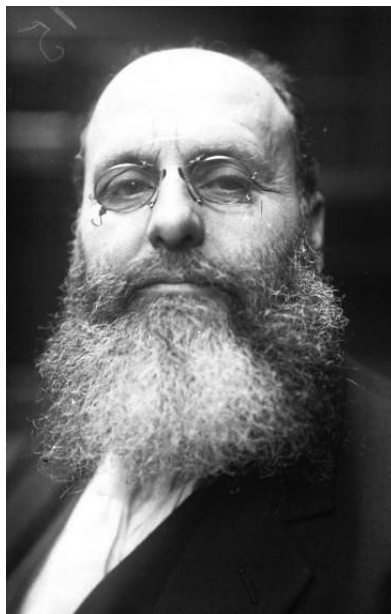
*Modigliani studioso nell'atelier della Villa Baciocchi,
via delle Siepi a Livorno del pittore Micheli del gruppo
Macchiaiolo, discepolo di Giovanni Fattori.
Modigliani ha quattordici anni e ci studia dal 1898 al
1900.*

Si può già prevedere in quest'analisi il destino e la personalità di Amedeo Modigliani a Livorno e poi a Parigi della sua vita artistica e sentimentale perturbata. Per sua madre, a quell'epoca come per tante donne sposate con figli, la vita amorosa e familiare non è così esaltante con un marito sempre assente per il lavoro e con l'alto e basso della sua condizione economica e la relazione sociale difficile nella città di provincia toscana. Con coraggio e abnegazione arriva a gestire l'educazione dei suoi figli e farli studiare al meglio per ottenere un bel mestiere più tardi. A tutti? No! L'ultimo dei suoi figli resta un ribelle che vuole diventare un artista a tutti i costi. A questo figlio Eugénie aveva assegnato il nome di Amedeo Clemente in omaggio al suo fratello più giovane da cinque anni, un bel ragazzo, morte prematuramente in Libia due mesi prima della nascita del suo quarto bambino. Dalla sua prima gioventù, Dido, vede la sua salute peggiorare: è grave si diagnostica una pleuresia. Non poteva neanche andare a scuola. Lui ne approfitta per fare tanti disegni nel suo letto. Questa malattia fa grande paura a Eugénie. Se lui trova gioia a passare il tempo della convalescenza per disegnare, lei lo incoraggia a perseverare. Come tutte le mamme ebreo, lei sogna che suo figlio diventasse un grande artista in futuro. Chi sa? Scrive nel suo diario nel 1898 che «Dido comincia a fare belli disegni e se non gli piace di tornare a scuola e non è brillante negli esami, almeno lo trovo motivato e tenace nello studio dell'arte». Dido lo dice apertamente appena si sente meglio e vuole andare a studiare la pittura con un maestro a Livorno e non più frequentare la scuola come i suoi fratelli e la sua sorella, loro studiosi e bravi con i compiti classici.

Amedeo lavorerà con ardore e frenesia e darà grande piacere al maestro d'arte ma anche alla sua madre. Nell'atelier di Guglielmo Micheli, Dido diventerà bravo e concentrato e dirà che il suo allievo *dipingeva più con il cervello che con gli occhi!* Eugénie

è felice di avere trovato per suo figlio una vocazione benefica visto, il carattere turbolento di Dido e scrive nel suo diario: *Lui dipinge benissimo dopo solo quattro mesi di corsi e fa così bei disegni. Lo fa tutti i giorni della settimana e durante tutto il giorno con frenesia e felicità!*

Amedeo resta però un ragazzo timido e introverso. La sua salute gli dà un pallore al viso e non ha grandi successo con le giovani donne della sua età. Lui neanche se ne occupa, allora che nelle famiglie ebreë si vuole già preparare future nozze d'interesse. È troppo preso dalla sua arte e la sua voglia matta di imparare. I suoi amici di Livorno lo prendono in giro quando si ritrovano insieme con il sesso opposto. Finalmente appena si senta più sicuro di se e delle sue competenze artistiche, Amedeo decide di lasciare Livorno provinciale per tentare il culmine all'epoca del luogo adatto all'arte nel mondo: partire per Parigi! Lassù si trovano i più grandi artisti della pittura e della scultura con l'Ecole de Paris, famosa e inaccessibile per un giovane uomo di provincia toscana. Lassù potrebbe incontrare pittori come Cézanne, Monet, Gauguin e soprattutto Toulouse-Lautrec che lui ammira tanto ma anche il mondo della poesia del suo amato Baudelaire. Sua madre Eugénie lo sostenterà sempre nella sua scelta di vita d'artista e proverà a mandargli qualche soldo per aiutarlo anche quando lui per orgoglio non li chiederà. Sempre Amedeo le scriverà e le manderà articoli di giornali che parleranno di suo figlio, Dido, che lei ha sempre amato da madre italiana. Eugénie piangerà quando Amedeo partirà nell'inverno 1906 a Parigi. Ma ogni volta che suo figlio tornerà, lei sarà sempre disponibile e presente per guarirlo e offrirgli la tenerezza di una madre e di una famiglia intorno a lui. Come un soldato tra due permissioni, Amedeo se ne tornerà dal fronte dell'innovazione dell'arte nuovo a Parigi. Era la sua battaglia e lei lo sosteneva col cuore.



Giuseppe Emanuele Modigliani

Nato a Livorno nel 1872 da famiglia ebraica, fratello del pittore Amedeo, nel 1894 è tra i fondatori del sezione livornese del Partito Socialista Italiano, divenendo l'anno successivo anche consigliere comunale della sua città, svolse attività sindacale, condivise con Filippo Turati la visione riformista. Deputato dal 1913, anti-interventista, partecipò alla conferenza di Zimmerwald. Dichiarato decaduto dalla carica parlamentare nel 1924 , rappresentò come avvocato la parte civile nel processo relativo all'omicidio di Giacomo Matteotti, Nel 1926 intraprese la via dell'esilio in Francia, ove fu rappresentante italiano all'Internazionale socialista. Membro della Consulta nazionale e della Assemblea Costituente. L'11 gennaio 1947 partecipò alla scissione di Palazzo Barberini divenendo presidente del PSLI (divenuto poi PSDI).



*Il mendicante – Modigliani -Dipinto a Livorno –
1909. Proprietà privata – Francia – 65 x 54.*

L'arte di Modigliani è una rivelazione

Dal critico d'arte M. Dale tratto dal testo del suo libro

“Modigliani” del 1929 a Parigi.

La grandezza di un artista consiste nel particolare grado di reazione agli impulsi del suo tempo, nell'abilità a intenderli e nel disfarsi delle proprie dominanti più tipiche.

Picasso, Modigliani e gli altri giovani artisti di Montmartre e Montparnasse vissero le stesse esperienze artistiche ed emozionali durante i tempestosi anni del cubismo e dell'arte negra, rimanendo tutti, più o meno, coinvolti in questi due importantissimi movimenti.

Mentre si riscontra in Picasso sia in Modigliani lo stesso spirito vivificante, quello del genio, l'arte di ciascuno dei due appare del tutto individuale. L'arte di Picasso è visionaria: egli riesce a vedere altrimenti che non una vista normale; e la visionarietà, è l'atto o la potestà di percepire visioni mentali, come quelle dell'immaginazione. L'arte di Modigliani è una rivelazione, e rivelazione, secondo Webster, è “svelare, dischiudere”...

Come per il dipinto del *Medicante* che è stato la terza opera sulla quale Modigliani pose la data di agosto 1919. Fu eseguito a Livorno durante un breve soggiorno a sua madre e amici del Caffè Bardi. Fu esposto a Parigi al “Salon des Indépendants” nel 1910 ed ebbe un bel successo per la sua innovazione di descrivere il ritratto di un uomo.

I ritratti di Modigliani sono brani descrittivi: il suo occhio registra le sembianze con audacia, e una sorta di energia drammatica deriva alla maggior parte di essi proprio dalla semplicità impressionante con cui sono presentati. Molta di questa gente ci fissa dalle tele, penosamente conscia della propria vita fragile, angusta, malsana, con il proprio terrore, la propria miseria o la morbida sensibilità chiaramente svelata.

Ogni personaggio sopraffà l'immagine, e ogni immagine è una sintesi che spesso si rivela spietata, brutale. Modigliani non amò né le anime né i corpi, e dipinse questi ultimi con tale franchezza che le loro anime in parte infelici attrae il riguardante, anche se le aborre.

Presumibilmente, nessuno era per lui insignificante o privo d'interesse.



*Busto di donna con scialletto azzurro – Modigliani –
1907.*

Proprietà privata – Stati-Uniti – 33 x 24



*Una foto di Via Roma a Livorno dove ha vissuto il
giovane Modigliani*

Il quartiere popolare San Marco

Porto di Livorno

"La mia vita non era non più prima e non sarà dopo, si svolge all'interno di me adesso", pensava già Amedeo Modigliani.

Amedeo per la sua famiglia era «il piccolo Dedo». Soprattutto per il suo nonno materno, Isaac Garcin. Insieme andavano a spasso per la città di Livorno e nel quartiere pittoresco del porto. O ancora a vedere queste belle macchine che facevano tanto fumo, i treni a vapore quando arrivavano nella stazione. Parlavano di viaggi per il mondo davanti alla statua del Granduca Ferdinando primo. Nello zoccolo dell'opera, c'era la fontana dei Quattro Mori. Un esotismo incredibile per il piccolo Dedo. L'educazione del nonno con la parte maschile della sua presenza aiutava Amedeo a dimenticare che non vedeva tanto suo padre. Quando lui era a Livorno, era così occupato per il suo lavoro, che non aveva tempo di giocare con lui. Con il nonno, Dido aveva imparato tanto della vita banale e i suoi sogni volevano con le navi per belle e grande città e nuovi continenti lontani dal porto di Livorno. Un mondo immaginario e avventuroso si apriva davanti ai suoi occhi e nel suo cuore. E in queste avventure, l'eroe era sempre lui: Amedeo Modigliani. Livorno, per l'epoca, non era una così piccola città portuale. C'era anche una grande proporzione di abitanti di religione ebraica, quasi 60000 su 70000 della sua intera popolazione. Discendenti degli ebrei sefarditi che erano fuggiti, cacciati dalla Spagna dalla regina Isabella la Cattolica nel quindicesimo secolo. In Italia, solo il Granduca di Toscana Ferdinando primo aveva avuto

l'intuizione di sviluppare la sua città e il suo porto con il commercio accogliendo tutta questa popolazione. E aveva fatto bene perché con la loro competenza del traffico marittimo e contatti commerciali in tutti i porti del mondo, la città diventò dinamica e attiva come mai prima. Laboriosi e onesti, questa nuova popolazione permetteva uno sviluppo in pace del suo territorio. Così, il Granduca creò una nuova legge che permise agli ebrei di ottenere la cittadinanza toscana con la Legge detta *Livornina*. Nella sua adolescenza e anche più tardi, Amedeo ha sempre amato percorrere i vicoli del porto di Livorno e poi quelli di Montmartre e Montparnasse a Parigi. Si sentiva a suo agio in questi quartieri popolari e non più borghese dei suoi genitori. Ritrova gli odori del porto, la gente del popolo, un mondo fantastico della povertà e della malavita. Anche tanti viaggiatori, tanti marinai che parlavano di tante belle città viste nel mondo, tanti mari e oceani. Prima di partire per Parigi, Modigliani con altri allievi artisti livornesi hanno affittato un alloggio via della Scala nel quartier popolare di San Marco. Questa piccola abitazione era già stata il luogo di creazione e di vita di un altro artista ma morto poco prima della tubercolosa. Di salute fragile, Amedeo, preso questa malattia in questo luogo che durante la sua vita cercherà di guarire ma senza successo. Tre membri della sua famiglia ne morirono come lui. Oggi è possibile di percorrere nelle strade della città livornese un percorso ludico per seguire i luoghi che Amedeo frequentò nella sua vita. La sua casa dov'è nato, via Roma, il Liceo Classico dove ha studiato poco tempo, il famoso caffè degli artisti livornesi, la sinagoga che frequentava con la sua famiglia, il bar mitzvah dove gli ebrei si ritrovavano dopo il culto e infine l'atelier via Gherardo del suo ultimo soggiorno a Livorno prima di tornare a Parigi dove morirà di malattia all'ospedale *de la Charité*. Di tutte le sue opere di gioventù, si sono trovati pochi dipinti di

paesaggi e pitture in esterno come questo piccolo paesaggio datato del 1898, quando Modigliani aveva 14 anni ed era appena entrato nella scuola del pittore Guglielmo Micheli, erede della tradizione di Giovanni Fattori di cui era stato allievo. Gli insegnamenti di Micheli prevedevano un grande esercizio nel disegno, la pratica della pittura all'aria aperta, l'attenta analisi di volumi e vuoti e l'armonia dei rapporti fra essi, l'osservazione della luce e l'uso corretto dei toni, aspetti rintracciabili anche in quest'opera.



*"Stradina della Toscana" – Modigliani – 1898.
34 x 60 – Museo civico Giovanni Fattori.*

Con rapidi colpi di pennello e punteggiature di colori che cercano gli effetti del variare della luce, è sinteticamente descritto uno scorcio della campagna livornese, forse nella zona di Salviano. Una strada chiara, molto scorciata, tanto da perdersi nel punto di fuga centrale, è affiancata a sinistra da una casa dai volumi appena accennati, a destra da un albero reso con una “macchia” di verde scuro, unico elemento verticale della scena; oltre la campagna e le colline retrostanti è un cielo nuvoloso schiarito da tocchi rosa del tramonto.



Il Caffè San Marco a Livorno

Il “gioiello” di Livorno

LA VERA STORIA DEL CACCIUCCO

Il Caffè San Marco a Livorno

La vera storia del Cacciucco livornese con le 5 «C». Fra i secondi piatti più famosi della costa toscana vi consigliamo le zuppe di pesce, piatti preparati fin dall'antichità. Le mogli dei pescatori, al ritorno delle navi dei loro mariti, cuocevano i pesci invenduti mescolati in una grande pentola. La leggenda vuole che la prima zuppa di pesce sia stata nell'antichità quella della Dea Venere. Con questo prelibato piatto cercava di ammansire il suo ingenuo compagno Vulcano, dubbioso della sua fedeltà.

Ritroviamo queste zuppe marinare degli avanzi del pescato in altri paesi come la famosa *Bouillabaisse* del porto di Marsiglia o il *Torro* di Barcellona. In Italia ricordiamo la Brodetto anconetana, la Ciuppin e la Buridda ligure o sarda, il brodetto dei ghiozzi veneto e di tante altre città di porto nella penisola. Ma tra questi gustosi piatti della povertà diventati famosi nel mondo rimane la specialità tirrenica del *mare nostrum*: il *Cacciucco* scritto e detto con 5 “c”! Il piatto simbolo della cucina livornese. Ci vogliono “cinque c” per pronunciarlo ma anche cinque qualità di pesce diverse nella ricetta originale. Adesso se ne impiegano molte di più.

Di antiche origini, era realizzato con pesce povero, di quello che avanza, ma con il grande pregio di essere fresco, capace di portare nel piatto tanta aria di mare. È un piatto forte, unico, fatto di tanti pesci, sapori mescolati che ne creano uno nuovo:

quello del cacciucco. Anche la preparazione affascina, lenta e varia, con cotture diverse riunite poi nel tegame. Un piatto così denso va accompagnato con il vino rosso, anche se il bianco non è vietato...

Il termine *cacciucco* deriva dalla parola araba *shakshukli* e dalla parola *kuzuk*, che significano *di dimensioni minute*, quindi piccoli pesci mescolati insieme. Nella ricetta piombinese, più povera ma gustosa, non si usano pesci costosi come la murena, il grongo, la triglia e neppure le tracine della ricetta livornese doc.

Ingredienti:

Mezzo chilo di seppie; mezzo chilo di polpi; mezzo chilo di palombo; mezzo chilo di pesce da zuppa (gallinella, cappone, scorfano); mezzo chilo di frutti di mare (cozze, vongole); mezzo chilo tra gamberoni, gamberetti, scampi, spannocchi (cicale di mare); 3 spicchi d'aglio; 5 foglie di salvia; un pezzo di peperoncino; 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro; 2 dl di vino; 12 fette di pane toscano; 2 dl di olio extravergine di oliva; sale e pepe.

Tempo di preparazione: un'ora

Tempo di cottura: un'ora e mezza

Preparazione:

In una casseruola soffriggere olio, aglio, salvia e peperoncino. Quindi mettere polpi e seppie tagliati a roccoli, bagnate con vino, aggiungere il concentrato di pomodoro e cuocere per 20 minuti, rimestando. Rovesciate nel tegame i pesci da zuppa e il palombo tagliati. Le teste dei pesci vanno cotte in brodo con gli odori e passate, perché il ricavato, abbastanza denso, versato nella casseruola dà sostanza e sapore al cacciucco. Cuocete a fuoco lento ma energico. Quando polpo e seppie sono diventati

teneri, aggiungete i crostacei e i frutti di mare con i gusci. Proseguite la cottura per sette minuti affinché cozze e vongole si aprano. Il pane toscano (arrostito con olio d'olive, aglio e pepe) va posto sul fondo delle terrine. Con il ramaiolo attingete pesce e sugo. In tavola accompagnate con vino bianco, meglio se giovane.

L'abbinamento consigliato dal sommelier Enrico:

Per un piatto di pesce gustoso come questo vi consiglio un vino colore, giallo medio, aromatico, vinoso e denso come un famoso e affidabile *Bourgogne blanc*, un *Chablis blanc Grand Cru* o in Italia il *Vernaccia di San Gimignano*.



Charles Baudelaire

Charles Baudelaire

“È la disperazione dell'uomo moderno immerso nel cuore della grande città del suo secolo”.

«Le poète est semblable au prince des nuées qui hante la tempête et se rit de l'archer; exilé sur le sol au milieu des huées, ses ailes de géant l'empêchent de marcher.» (L'Albatros – Baudelaire)

“Il poeta è come il principe delle nuvole che sfida la tempesta e si ride dell'arciere, esiliato sulla terra, tra gli scherni, le sue ali di gigante gli impediscono di camminare.”

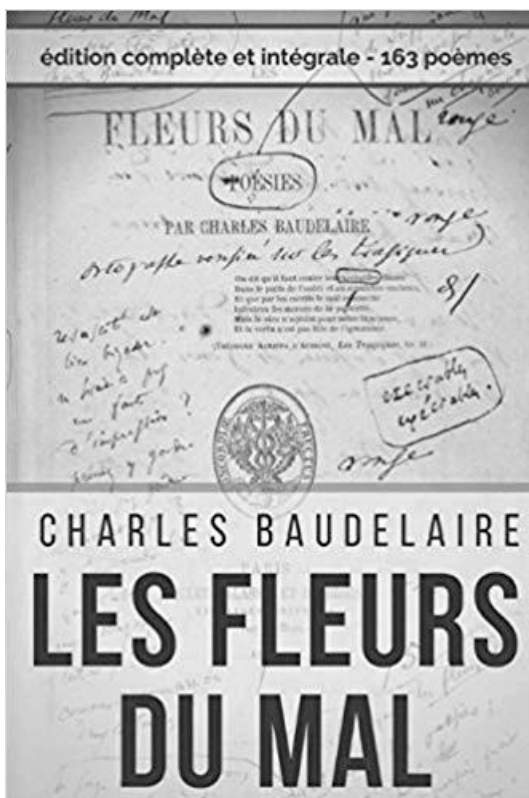
Colto, avido lettore, Modigliani sapeva a memoria i versi di Dante, D'Annunzio e Carducci, ma anche dei francesi Villon, Rimbaud o Baudelaire; raffinato, narcisista e ironico, interessato ai grandi temi della vita. Come Amedeo con la pittura, Baudelaire raccontava sottovoce, con i suoi versi il senso della decadenza, l'espressionismo che di quei colori accesi sa gridare a gran voce la miserabile inquietudine del nuovo secolo.

La gioventù di Baudelaire è stata traumatizzante. Alla sua nascita nel 1821 a Parigi, suo padre ha sessanta anni, sua madre ventisei. Il padre muore quando Charles ha sei anni, e la giovane madre vedova si risposa un anno un ufficiale promesso a una gloriosa carriera. L'adolescente è mandato in collegio a Lione, in seguito espulso per indisciplina. La sua vita dissipata e scapigliata preoccupa la madre e il padre adottivo che lo spingono a viaggiare. Nel 1841, Baudelaire si imbarca per l'India ma non arriverà mai a Calcutta: durante il viaggio si annoia e sbarca nell'isola Mauritius dove viene colpito da una forte nostalgia e

decide di tornare in Francia. Questo viaggio però gli lascerà un certo gusto per l'esotismo per le donne e scriverà la sua bella poesia su l'Albatro. Tornato a Parigi, tra esaltazione della bellezza e abbattimento della noia, tra espressione della sensualità e quella del dolore, Baudelaire è testimone della disperazione dell'uomo moderno immerso nel cuore delle grandi città. Jacques Lipchitz (1891-1973), scultore d'avanguardia lituano, era un amico di Modigliani e, come lui, risiedeva a Parigi dal 1909 con la moglie Bertha. Ecco quello che ha scritto sull'amore di Amedeo per la poesia e soprattutto quella della Divina Commedia di Dante e dei Fiori del Male di Baudelaire che il pittore sapeva quasi tutto a memoria.

"...Per qualche strana ragione, quando penso a Modigliani, lo associo sempre alla poesia. Forse perché; gli fui presentato dal poeta Max Jacob o perché quando Max ci presentò, fu nel 1913 a Parigi nei giardini del Lussemburgo, Modigliani cominciò improvvisamente a recitare a memoria la Divina Commedia con quanto fiato aveva in gola? Ricordo che, pur senza capire una parola d'italiano, fui affascinato dal suo impeto melodioso e dalla sua bellezza: appariva aristocratico anche nei logori abiti di velluto a costa. Ma ancora molto tempo dopo che l'ebbi conosciuto, Modigliani ci sorprendevo spesso, talora nei momenti più impensati, con il suo amore per la poesia. Ricordo una scena avvenuta una notte (deve esser stato nel 1917) molto tardi, potevano essere le tre del mattino. Fummo improvvisamente svegliati da un terribile colpo alla porta. Aprii, era Modigliani, evidentemente ubriaco fradicio. Con voce malferma cercò di spiegarmi che ricordava di aver visto sul mio scaffale un volume di poesie che avrebbe desiderato averlo. Accesi la lampada a petrolio per cercare il libro, sperando che se ne andasse e mi lasciasse dormire. Mi sbagliavo; si sistemò in una poltrona e cominciò a recitare a voce alta. E non si fermò che ore dopo, quando fu esausto. Discutevamo spesso di poesia, Baudelaire, Mallarmé, Rimbaud e quasi sempre egli recitava a memoria qualche

loro verso. Il suo amore per la poesia mi commuoveva, ma ancor più ammiravo la sua memoria veramente eccezionale. Ora, però, quando ripenso al momento in cui incontrai per la prima volta Modigliani nei giardini del Lussemburgo, non posso dissociare quella scena stupenda del tramonto parigino con il bellissimo verde attorno a noi”.



A une passante

*La rue assourdissante autour de moi hurlait.
Longue, mince, en grand deuil, douleur majestueuse,
Une femme passa, d'une main fastueuse
Soulevant, balançant le feston et l'ourlet;
Agile et noble, avec sa jambe de statue.
Moi, je buvais, crispé comme un extravagant,
Dans son œil, ciel livide où germe l'ouragan,
La douceur qui fascine et le plaisir qui tue.
Un éclair... puis la nuit! Fugitive beauté
Dont le regard m'a fait soudainement renaître,
Ne te verrai-je plus que dans l'éternité?
Ailleurs, bien loin d'ici! trop tard! Jamais peut-être!
Car j'ignore où tu fuis, tu ne sais où je vais,
Ô toi que j'eusse aimée, ô toi qui le savais!*

A una passante

La via assordante, intorno a me urlava
Alta, esile, in gran lutto, in un dolore maestoso
Una donna passò, da mano fastosa
Sollevando, balzando il pizzo e l'orlo.
Agile e nobile, con la sua gamba di statua.
Ed io, bevevo, proteso come un folle,
Negli occhi suoi, cielo livido dove cova l'uragano,
la dolcezza affascinante e il piacere che uccide.
Un lampo... poi la notte! Bellezza fuggitiva,
Dallo sguardo mi ha fatto subitamente rinascere,
Non ti rivedrò più che nell'eternità?
Altrove, lontano di qui! troppo tardi, mai forse!
Perché ignoro dove fuggi, tu non sai dove vado,
Oh te che avrei amato, oh te che lo sapevi!



*"L'Amazzone" – Modigliani;
1909 - 30,5 x 23– Proprietà privata.*



L'intensità in un viso femminile mai raggiunta prima di Modigliani

*Dal critico d'arte F. Carco tratto dal suo testo del suo articolo
"Modigliani, l'Eventail-1919-Parigi."*

"Ho visto Modigliani disegnare. Il suo senso così acuto della sfumatura lo porta a modellare l'attacco di un braccio, la curva purissima di un giovane seno, concentra strutture complesse in una, appena percettibile, sostiene il lieve incurvarsi di un ventre, estende un movimento fino al vivo dell'anima, lo lascia vivere..."

Vorrei esprimere la mia ammirazione per i disegni di Modigliani; ogni grazia vi si attua in stile, ed è lo stile stesso che ora ritroviamo nei dipinti quando il pittore fissa sulla tela il proprio sentimento delle cose, la peculiare visione del mondo, dei ritmi e dei colori...

Modigliani, pittore, non scorda la necessità delle arti di rispettare le convenzioni su cui si basano e che le accomunano. Così, il senso plastico delle forme, da lui determinato tramite valori equilibrati per forza di piani più che di colore, si manifesta in Modigliani già al primo approccio con l'opera sua, e con una forza tale per cui gli è stato possibile mutare i modi espressivi senza turbare in nulla il carattere della propria pittura;

Ma i ritratti, così come i nudi, che ha buttato giù d'acchito su drappi scelti a caso, bastano a nobilitare la sua arte. Se questa vi colpisce, per il cinismo e l'impiego di una tavolozza che egli concentra in due o tre toni trattati alla cieca; se deforma, tutto preso dal desiderio di conseguire la grazia; se sacrifica per creare e se nulla lo interessa tranne la scelta del colore, dopo il

ritmo o questa segreta architettura del movimento “che subordina le linee”, non restate colpiti dalla vostra lentezza nel cogliere i sottili rapporti fra la sensibilità del pittore e l’oggetto stesso della sua attrazione? Non è in causa il realismo, secondo l’accezione normale in pittura, quantunque non mi risulti che sia mai raggiunta, prima di Modigliani, altrettanta intensità in un viso femminile.

Si è potuto sostenere di Modigliani che le sue deformazioni non urtavano più il senso che aveva della figura umana; non significa per nulla che egli abbia rinunciato alle tendenze stesse della propria arte. Semplicemente ha approfondito le risorse che un pittore può ricavare dalla tavolozza e le ha realizzate. Da qui, l’evidente rivoluzione suscitava nella sua pittura; direi, addirittura, l’elevazione di essa.



«Maud Abrantes leggendo nel letto» - Modigliani.
1908 -30,8 x 20 - Collezione privata.



*«Ritratto di Maud Abrantes» Modigliani – 1908.
80,6 x 50,1 (fonte: Hecht Museum, Haifa, Israel)*

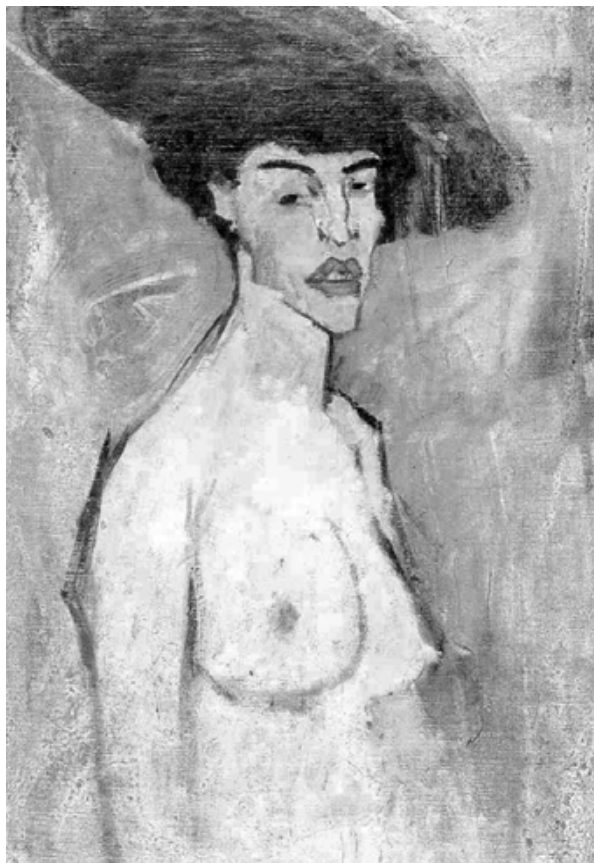
MAUD ABRANTÈS

La "Suprême élégante"

Maud Abrantès è stata amica sia di Modigliani sia di Paul Alexandre, dermatologo e mecenate, che l'ha identificata come la modella nel primo catalogo dell'opera dell'artista a Parigi. Paul Alexandre fu il primo grande amico e confidente di Modigliani dal 1906 al 1914; fu il suo mentore e la sua unica fonte di sostentamento specie nei primi anni trascorsi a Parigi

E lui che presenta ad Amadeo una signora canadese con la famiglia che vive in America nell'alta borghesia, una giovane pittrice che a Parigi frequenta gli artisti e fa la modella per loro, Maud Abrantès, sempre elegantissima ma anche misteriosa. Modigliani ha avuto una vera storia sentimentale con la bella Maud come quella del primo amore. Ma alla fine della loro storia sentimentale, Amedeo era depresso con la fuga della sua amante, la bella Maud, che se n'è andato fino in America con la nave. Non sapeva neanche che lei era incinta di lui. Maud Abrantès per Modì era una modella particolare nella sua esistenza sentimentale. Perciò era stata trasformata dal pittore nell'immagine di una *femme fatale* in stile Art-Nouveau.

Pieno di passione per lei, si vede la sua emozione nel disegno, forte e determinato: busto e braccia della giovane donna sono indicati in maniera approssimativa, e, quindi, l'attenzione dello spettatore si concentra sul viso, con occhi e sopracciglia ben disegnate, naso ricurvo, bocca eccessivamente esagerata con labbra rosse e mento potente.



*"Busto di donna nuda" Maud Abrantes – Modigliani.
1908 - Proprietà privata Francia 81 x 54*

Questo *Ritratto di Maud Abrantes* a mezzo busto è uno dei primi dipinti di Modigliani, molti dei quali, o sono andati perduti, o non sono facilmente accessibili, e, come la maggior parte di loro, non era stato firmato. Il ritratto è dipinto sul retro di un precedente, leggermente più grande schizzo a olio di una giovane donna nuda, seduta, che porta un grande cappello dell'artista. Le "charme" della donna non ha paragone nel quartiere di Montparnasse e Amedeo se ne innamorò subito. Essere con lei, dipingerla diventa per lui un sogno ossessionante. La dipinge come una Musa col volto che emerge da onde blu, lilla e giallo-arancio, che creano un'atmosfera elegante ma inquietante. Era vero che il viso era veramente così pallido che sembrava essere senza sangue. I suoi occhi erano sempre socchiusi quando riposava quando Modì la dipingeva. Come per qualche dolore segreto che non voleva che l'artista riscontrasse nella sua anima. In un altro ritratto di lei e del suo viso, dipinge la sensualità eccessivamente esagerata delle labbra della donna amata. Le fa apparire viziose ed erotiche come le apprezzava l'uomo Modigliani sotto il suo fascino. Le ombre, di colore lilla, intorno agli occhi e la macchia di colore blu sull'occhio destro aggiungono un'espressione di ansia e tormento, creando una dissonanza tra moralità soppressa e sensualità morbosa.

Il ritratto, anche se raffigurante una ragazza particolare, è in realtà un'immagine idealizzata. Questo ritratto di Maud Abrantes era stato fatto prima che l'artista avesse raggiunto il suo stile maturo. Il processo di ricerca e di sperimentazione ha provocato un'immagine espressiva e drammatica. Lo schizzo a olio di una giovane donna nuda, mostrato dalla vita al viso, è eseguito sul *recto* della tela, sul verso della quale c'è il ritratto di Maud Abrantes. La modella è stata probabilmente la stessa utilizzata per *La Juive* (L'ebrea), esibito in una collettiva a Parigi nel 1908.



*L'Ebre' – Modigliani – 1908. Proprietà privata –
Paris – 55 x 46.*

Non si è veramente sicuro che il responsabile della sua gravidanza fosse Amedeo come fosse la ragione della loro separazione. Come se fosse la vera ragione della partenza di Maud per il ritorno dalla sua famiglia nel novembre 1908 negli Stati Uniti. Non ci sono nessuna certezza anche se fosse dovuto al rifiuto di riconoscere il bambino e di sposarla da parte dell'artista livornese.



La carta postale che Maud ha mandato appena arrivata a New York all'amico di Amedeo, Paul Alexandre a Parigi.



Maud Abrantès



*«L'atelier de l'artiste à la Cité Falguière»
- Chaïm Soutine.
1915 – 32 x 42.*

Quartier de la Cité Falguière

Le charme mélancolique du Vieux-Paris

Paris 15ème arrondissement – 72, rue Falguière.

Métro: Pasteur

“Quand Paris se met à l’ouvrage, dans sa forge aux mille clameurs, à tout peuple heureux, brave ou sage, il prend ses lois, ses Dieux, ses mœurs!” Victor Hugo

“Quando Parigi si mette al lavoro nella sua fucina ai mille clamori, a tutto il suo popolo felice, bravo o saggio, prende sue legge, suoi Dei, suoi costumi.”

Parigi, cosmopolita città d’incontri, tra cultura, arte, musica e letteratura. Capace di scatenare passioni e contrasti, amori e sfide. Squattrinati “artisti bohémien” sfrontati quanti appassionati della loro arte. Durante il suo soggiorno a Venezia nel 1905, due amici pittori, Ardengo Soffici e Manuel Ortiz de Zarate, parleranno di Parigi ad Amedeo. Soffici, che aveva frequentato come Modigliani l’atelier fiorentino di Giovanni Fattori, era stato il primo livornese ad andare a Parigi per scoprire l’arte della pittura di Paul Cézanne. Ci tornerà fino al 1907. È stato lui a parlargli del mondo artistico parigino, del Salone d’autunno che si svolgerebbe nel 1903 al *Petit Palais*. Amedeo era già innamorato della letteratura francese soprattutto quella di Baudelaire, della pittura di Cézanne, Degas, Renoir o Gauguin per esempio. Lui partirà nell’inverno del 1906. Sua madre regala un po’ di soldi per il viaggio e il suo soggiorno parigino.

Lui arriva con il motto in testa: “A ogni epoca la sua arte, all’arte la sua libertà!”



*La Cité Falguière e l'ex-Atelier dove ha vissuto
l'artista Soutine nel 1900 e oggi a Parigi*

Dopo due anni di vita di *“Bohème artistique”*, vive tra hôtel del quartiere di Montmartre per poi raggiungere gli *ateliers* del *“Bateau-Lavoir”* di Picasso; che diventò la *“Cité d’Artistes”*. Era resa famosa dalla presenza di Picasso e di un gruppo di altri artisti e poeti come Guillaume Apollinaire, André Salmon o Max Jacob.

Nell’inverno 1907, Amedeo si rifugia al *“Delta”*, una grande casa che doveva essere distrutto dalle autorità ma che i fratelli Alexandre avevano comprato per ospitare i loro amici artisti: i pittori Doucet, Gleizes, Le Fauconnier e Gazan. È lì che Amedeo aveva incontrato Maud Abrantès. Nella primavera del 1909, Amedeo trova spazio nel suo atelier della Cité Falguière, detto anche la Villa Rose per il colore dei muri della casa.

“Ci sono quattro atelier vetrati, i muri sono a colombario come nel medioevo, la casa vecchia rimane non bene illuminata anche di giorno. Non c’è elettricità ma solo candele”, scrive Amadeo. Però, è contento di avere la sua stanza accanto a tanti giovani scultori.

La *“Cité Falguière”* accoglie Soutine, Foujita e Modigliani. Quando l’urbanizzazione trasformò il quartiere, qualche città di artista fu ristorata e preservata.

L’origine della *“Cité Falguière”* viene dal 1871, quando lo scultore Jules-Ernest-Bouillot fa costruire in una piccola stradina trenta studi per affittarli a prezzo basso agli altri artisti. Tra di loro, al numero 14 si trova Alexandre Falguière, uno scultore che riprende, senza una lira e a nome suo, tutta la casa per diventare atelier e albergo per artisti: accoglierà numerosi artisti che diventeranno famosi come: Modigliani, Brancusi, Soutine, Lipchitz, Foujita... La casa è vicina del quartier degli operai di Vaugirard e ma anche del quartiere Montparnasse, dove la vita artistica è molto attiva.

Si chiamava la Villa Rose perché all'origine era stata dipinta di rosa, ma col tempo il colore era svanito e nessuno poteva rimediare con la spesa per ritingerla. Il guardiano era una donna che vendeva anche le candele per gli artisti che ne avevano bisogno per la luce a casa loro. Era una donna molto amata da Modigliani. Anche se non gli ha mai regalato una candela, a lui come agli altri! Era una donna umana che capiva i problemi degli artisti. Se segnava tutto, faceva anche credito con quaderni ben tenuti e qualche volta con liste di debiti molto lunghi.

L'artista francese Henri Ramey che lavorava alla sua arte d'incisione accanto a Modigliani diceva di lei che era un vero personaggio dei romanzi di Balzac. Modigliani lavorava sodo le sue sculture di pietre nel cortile. Provava le sue teste con i lunghi colli come i cigni che si allineavano davanti al suo atelier. Qualche era finito, altre non ancora, altre solo bozze. Lavorava su di loro ogni tanto ma senza ordine, all'istinto. Dopo le innaffiava a poco a poco e le guardava prendere l'acqua come un giardiniere, le sue rose, l'acqua cadeva per terra con poesia diceva. E quando il tramonto colorava le sue opere, diceva fiero: "mi danno l'impressione di essere statue d'oro!"

Oggi, di tutti gli atelier della Cité Falguière dell'origine solo due atelier, i numeri 9 e 11 rimangono ancora in vita e sono circondati da costruzioni immobiliari orribili che non danno più la visibilità artistica dell'epoca purtroppo. Dopo la guerra, l'ultimo artista famoso che rimasse al numero 11, il pittore fu Marcel Delaye, soprannominato «l'ultimo dei grandi del fauvismo».



Place Blanche sotto la Butte-Montmartre all'epoca



*Una strada in basso della Butte Montmartre
a Parigi dell'epoca*

Café «Le Relais de la Butte»

La Gargotte du père Azon

Paris 15ème arrondissement – 12 Rue Ravignan

Métro: Abesse

Fondata nel 1672, la “Taverne e Relais de la Butte”, era idealmente situata in basso della collina della Butte per accogliere i viaggiatori in carrozza con cavalli.

La “Butte Montmartre” assomiglia per niente agli altri ristoranti della capitale francese. A quell’epoca, il quartiere ha conservato la sua parte contadina medievale di villaggio rupestre con suoi mulini, suoi forni comunali, suoi lavatoi pubblici per il bucato delle donne ecc... Ha ancora le vigne sui fianchi delle colline e una superficie di orto importante. Tutte le vie portano alla Basilica del Sacré-Coeur in cima alla collina. Il monumento sacro è ancora in costruzione e occupa tanti operai che lavorano sodo. La popolazione del quartiere rimane povera anche miserabile. Come gli artisti che vivono in queste case dove si riscaldano intorno al fuoco di un camino e con una bottiglia di vino in modo conviviale e solidale tra di loro. “Chi ha una lira in più paga per gli altri”, si dice nel quartiere Montmartre.

Gli artisti poveri si ritrovano come lo fa Modigliani alla “Gargote du Père Azon”, soprannome dato dal proprietario, il signore Azon che gestisce la brasserie intitolata ufficialmente “Les enfants de la Butte”. Questa brasserie si trova tra la vie des Trois-Frères e la vie Ravignan di fronte al famoso luogo degli artisti, il “Bateau-Lavoir” gestito da Picasso. Era un palazzo che assomigliava a una nave, un vecchio “paquebot” una nave

transatlantica, con le sue cabine che usate come ateliers con suoi vetri. Non c'era luce, una sola e piccola fontana d'acqua per tutti e la promiscuità nella quale Amedeo, con il suo orgoglio, ha molte difficoltà a sopportare. La meteo parigina non aiuta gli artisti a starci bene per lavorare. Les ateliers sono gelidi nell'inverno e troppo caldi nell'estate con questi vetri grandi.

Sopranominato semplicemente dai suoi clienti abituali, la "Gargotte du Père Azon" si poteva mangiare per poco. Tanti artisti, di tanti paesi diversi e tante culture, si ritrovavano in questa brasserie popolare. Modigliani beve molto vino rosso in questo periodo e mangia poco. Il gestore è l'unico che accetta come pagamento i quadri dipinti dei suoi clienti artisti quando, e spesso, non hanno una lira. Più che un meceno è un uomo di grande cuore e generoso per loro. Tanti diventeranno famosi come Modigliani ma anche Picasso, Braque, Van Dongen, ecc...

Un giorno, un critico d'arte, Maurice Raynal, ha avuto l'idea per fare sdebitare gli artisti della generosità del loro gentile Père Ozon, di farli dipingere i muri della sua Brasserie. Però lui emise una condizione:

"D'accordo Raynal, buona idea, ma solo i pittori che sono i miei clienti ma nessun italiano!"

Allora Raynal, anche sapendo che gli italiani quando erano sbronzi facevano casini e urlavano, soprattutto Modigliani, non aveva potuto accettare l'esclusione di una nazionalità al paragone delle altre. Il progetto fu annullato al peccato della storia e dell'arte parigino che ne avrei guadagnato di questa opera originale e diversificata con tanti talenti italiani, Modigliani ma anche Mario Bugelli, Gino Severini, Gino Baldo, Leonardo Dudreville.

L'amico d'Amedeo, Gino Severini, molto più tardi spiegò che Modigliani non era un semplice ubriaccone. Tutti sapevano che beveva tanto vino rosso e qualche volta il famoso e

pericoloso assenzio che faceva tanto male al cervello. Amedeo usava anche droga come lo haschisch. Ma era per darsi coraggio perché tutti intorno a lui lo facevano, non era per distruggersi ma al contrario per sopravvivere in quel periodo negativo per lui e altri artisti nella miseria come lui.

Oggi come oggi, ritroverete allo stesso posto questa mitica Brasserie parigina del 1900 e potrete immaginarvi nell'ambiente dell'epoca, anche se è diventato molto più pulito e moderno.



Paris rue de Belleville

Caroline et Stéphanie Tatin



Hotel Tatin
(1894-1906)

Caroline e Stéphanie Tatin

Il “gioiello” della Valle della Loira

Territorio ricco di storia e di patrimonio, apprezzato una volta dai re di Francia, il Centro-Valle della Loira è oggi amato dai turisti che vogliono scoprire i suoi famosi castelli in stile rinascimentale, gli affascinanti paesini e le specialità gastronomiche. I piatti si basano tutti su alimenti come carne di maiale, pesce fresco, come anguille e trote, e verdure varie. Anche per questa regione si potrebbe adattare il famoso detto italiano “si mangia, si beve, allegri si sta”, perché la Valle della Loira è davvero una regione speciale.

La vera storia della «Tarte Tatin»

La tarte Tatin è una famosissima preparazione della pasticceria francese: è una torta di mele rovesciata, in cui le mele sono caramellate in burro e zucchero prima dell’effettiva cottura in forno.

Questa prelibatezza, come tante altre, è nata da un errore: siamo nel 1800, in un ristorante al centro della Francia, in Sologne e, più precisamente a Lamotte-Beuvron, dove due sorelle, Caroline e Stephanie sono titolari dell’Hotel Tatin e inventarono, un po’ per caso, la celebre torta. Caroline si occupa dell’accoglienza dei clienti, mentre Stephanie si dedica alla cucina e prepara una torta di mele che non si è rovesciata per terra, come molti pretendono, ma si è bruciata! Non si perde d’animo,

prende il burro, unge la tortiera e la riveste di zucchero, poi cosparge con le mele senza torsolo, a spicchi, sbucciate e in fretta e furia inforna il tutto. Colta dal panico si dimentica di aggiungere lo strato di pasta sfoglia, ma appena sforna le mele, le ricopre con la pasta e termina la cottura. Quando estrae la torta e la serve ai cacciatori, ne rimangono letteralmente entusiasti. È in quel momento che nasce la celebre tarte Tatin con mele.

La ricetta della Tarte Tatin è ormai un classico della cucina francese, spesso proposta in vari ristoranti anche famosi. Un po' meno nei ristoranti italiani, ma non c'è appassionato di cucina che non conosca questa torta, particolarmente piacevole al gusto, ed anche non molto zuccherata.



La ricetta vera della "Tarte delle sorelle Tatin"

La "Tarte Tatin" è stata servita per la prima volta a Parigi nel mitico ristorante di lusso Maxim's nel fine del 1890. Da allora è sempre stata la "Regina dei dessert". Questa ricetta ha ricevuto col tempo delle maldestre modifiche che non erano della tradizione: cosparsa di cannella, con la panna montata fredda, con un gelato di vaniglia ecc...



Il ristorante e albergo delle sorelle Tatin

Tre sono i segreti che stanno dietro alla buona riuscita di questa torta. Fu fondata nel 1979 la “Confrérie des Lichonneux de Tarte Tatin de Lamotte-Beuvron” con lo scopo di far rispettare la ricetta originale, di combattere errori e abusi della cucina e criticare gli eretici della Tarte Tatin, che va servita senza niente! Il miglior difensore per la conservazione di tale mitica ricetta è lo chef Marcel Fraudet e questa è la sua ricetta:

Prima di tutto il caramello: si realizza esclusivamente con burro e zucchero e la tradizione vuole che sia preparato nella stessa teglia nella quale sarà preparata la torta. È la combinazione di burro e zucchero che consente di ottenere un caramello molto morbido e fragrante, aromatizzato con il succo naturale della frutta, ad esempio con il limone. Il miglior risultato quando si vuole caramellare si ottiene utilizzando burro salato, che esalta il gusto dolce dello zucchero. Munirsi di una tortiera di qualsiasi diametro che vada anche sul fuoco oltre che in forno, ci permette di ottenere senza dubbio un prodotto migliore: il caramello non perde di consistenza nel trasferimento

da una pentola all'altra, non ha il tempo di raffreddare, e il risultato sarà quindi impeccabile.

Il secondo segreto sono le mele: devono ben amalgamarsi con il caramello, marinare alla perfezione. Devono essere friabili ma non si devono rompere; le migliori da utilizzare sono senza dubbio le renette rosse o gialle, oppure le renette del Canada.

Il terzo segreto sta nella pasta: deve essere la più leggera possibile e rigorosamente pasta brisée meglio se fatta in casa, con farina, burro e acqua e tirata davvero molto sottile. Infine, un ultimo consiglio: che facciate voi stesso la brisée (magari senza uova) o se l'avete acquistata nessuno potrà resistere a questa delizia davvero unica. Allora preparatevi a realizzare più di una tarte Tatin!

Ingredienti:

Per fare «une Jolie tarte Tatin», 400 g di pasta sbriciolata, 2 chili di mele, Braeburn o Royal gala per esempio, 150 g di zucchero e 100 g di burro.

Preparazione:

Fatte scaldare il forno a 230°. Preparate le mele togliendo la buccia. Aprirli in due e togliete i semi, poi tagliate in quattro la metà di ogni mela. In una tela che va al forno e della taglia di una grossa e alta crostata spargete il burro e poi lo zucchero su tutta la superficie. Mettetela in forno cinque minuti poi toglietela per disporre le mele su due stratte, stringetele bene in cerchio. Tagliate la pasta in un circolo dello stesso diametro della tela. Fate dei buchi sulla pasta con una forchetta. Mettete la tela con le mele nel forno ancora dieci minute per fare il caramello sotto le mele con lo zucchero. Sarà il momento importante

dell'evaporazione. Togliete dal forno e fatte raffreddare. Poi mettete il cerchio della pasta sopra. Mettete un po' di burro fuso con il pennello sopra prima di mettere di nuovo al forno per 20 minuti sempre a 200 gradi. Con un piatto dopo la cottura rimettete la tarte Tatin nel senso giusto con le mele col caramello in evidenza. A servire tiepida nei piatti a dessert, con un po' di panna fresca o di gelato di vaniglia.

L'abbinamento consigliato dal sommelier Enrico:

Lungo la Valle della Loira esiste una strada del vino che attraversa tutti i bei castelli della Renaissance francese da Chambord a Chinon. Potrete scoprire vini rossi come le Chignon, Bourgueil e Touraine. Ma anche bianchi freschi e piacevoli, da bere a temperatura ambiente circa nove gradi, come un Cheverny o un Sancerre.



*L'evento storico del periodo della vita
di Modigliani*

Furto della Gioconda al Louvre

“E ora ridateci la Gioconda”

A chi di voi non si stampa un sorriso compiaciuto sul volto nel ricordare questo slogan! Eppure i francesi sono innocenti, e la rocambolesca storia della Gioconda di Leonardo da Vinci, può confermarlo.

Tra il 1502 e il 1503, Leonardo si trovava a Firenze e accettò di buon grado l'offerta del mercante Francesco del Giocondo che, nel tentativo di ostentare la propria ascesa sociale, gli commissionò il ritratto della moglie, Lisa Gherardini. Il mercante, però, non aveva fatto bene i conti con la risaputa mania di perfezione del maestro che lavorò al dipinto per ben quattro anni; nel 1507 lo portò con sé a Milano e continuò a ritoccarlo ancora fino al 1513.

Morale della storia: il ritratto non fu mai consegnato ai due coniugi del Giocondo, anzi nel 1517 prese addirittura la via della Francia.

Leonardo lo portò con sé in Francia nel castello di Amboise quando fu chiamato a lavorare come pittore di corte presso il re Francesco I che gli aveva ordinato tre quadri. Dopo la morte di Leonardo in Francia, la Gioconda entrò a far parte delle collezioni reali francesi fino ad approdare nel museo il Louvre, senza destare particolare attenzione. Allora tanti artisti iniziarono a guardare Monna Lisa con occhi diversi. Nell'immaginario collettivo la donna dal sorriso sardonico divenne l'emblema della sensualità femminile, una femme fatale, avvolta da un alone di mistero e di alchimia, come del resto è successo per il suo autore, artista, scienziato, genio, quasi mago.

Tra il 21 e il 22 agosto 1911 l'italiano Vincenzo Peruggia rubò la Gioconda di Leonardo da Vinci mettendo a segno il furto d'arte più famoso della storia.

La fama del dipinto è cresciuta poi a dismisura in seguito a questa singolare vicenda: la mattina del 22 agosto 1911 il pittore francese Louis Béroud si era recato di buon'ora al Louvre, chiuso al pubblico come ogni lunedì, per svolgere il suo lavoro da copista. Aveva intenzione di ritrarre proprio la *Gioconda*. Giunto davanti alla parete si accorse che il quadro non c'era. Davanti a lui il muro era vuoto e il dipinto sparito.

Quegli attimi ci sono raccontati da un articolo pubblicato su *Le Figaro*, nell'edizione del 23 agosto. Si trattava del primo grande furto di un'opera d'arte da un museo: il colpo del secolo. Immediatamente la polizia francese iniziò a interrogare tutti quelli che erano stati al Louvre durante alcuni lavori di manutenzione, ma senza alcun risultato. Alcuni sospetti caddero su un gruppo di operai che il giorno precedente, il lunedì (già allora giorno di chiusura al pubblico), era stato visto davanti alla *Gioconda*, ma risultò che erano puliti.

Gli amici di Modigliani e della Bohème parigina della Butte Montmartre furono sospettati del furto perché artisti anarchici e stranieri.

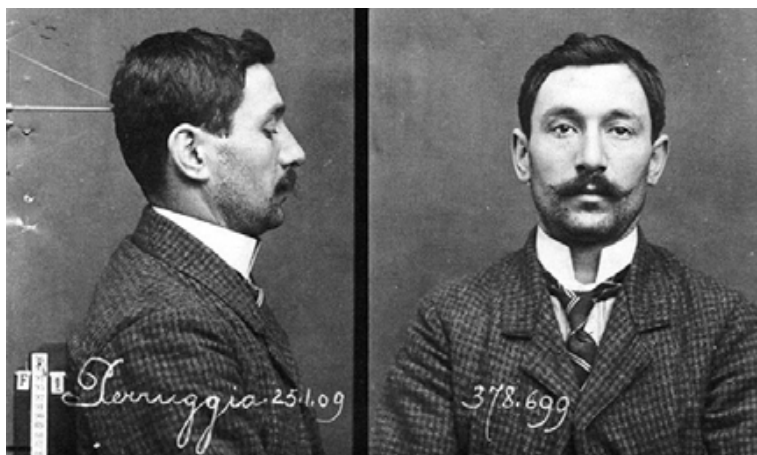
Furono poi sospettati il poeta di nascita italiana Guillaume Apollinaire e il pittore spagnolo Picasso (il primo anche arrestato) per aver sempre palesato la voglia di svuotare i musei e di riempirli con le loro opere. Ovviamente si trattava di megalomanie da artisti. Insomma, le pagine dei giornali parlarono a lungo della vicenda e il Louvre rimase, per ben due anni, sconvolto senza la sua Monna Lisa, fino al 1913, quando il quadro comparve a Firenze.

Un antiquario fiorentino, Alfredo Geri, ricevette una lettera, firmata "Leonardo V.", in cui gli era proposto di acquistare proprio la Gioconda.

Questo era quanto il fantomatico "Leonardo V." scriveva a Geri nella lettera:

"Ne saremo molto grati se per opera vostra o di qualche vostro collega, questo tesoro d'arte ritornasse in patria e specialmente a Firenze, dove Monna Lisa ebbe i suoi natali, e che sapessimo in speciale modo, lieti se un giorno futuro e forse non lontano fosse esposta alla Galleria degli Uffizi al posto d'onore e per sempre. Sarebbe una bella rivincita al primo impero francese, che, scalando in Italia, fece man bassa su una grande quantità di opere d'arte per crearsi al Louvre un grande museo".

L'antiquario la segnalò al direttore degli Uffizi: insieme si accordarono per incontrarsi con "Leonardo V." fissato per l'11 dicembre presso il negozio di Geri. Di lì poi si sarebbero spostati all'hotel, dove lo strano personaggio alloggiava e dove aveva nascosto il quadro: un imbianchino italiano.



Il direttore degli Uffizi, accertatosi del fatto che quella era la vera Gioconda, diede comunicazione alle autorità, e il prefetto fece arrestare il ladro.

Durante il suo interrogatorio, Vincenzo Peruggia raccontò di aver lavorato al Louvre: era stato lui stesso a montare la teca che custodiva il dipinto. Quando decise di architettare il furto gli fu facile entrare nel museo perché sapeva come eludere la sorveglianza. Passò tutta la notte rintanato nello sgabuzzino, poi di buon'ora, smontò la teca, prese il dipinto, lo avvolse nel suo cappotto e uscì indisturbato. Prese perfino un taxi per tornare nella pensione parigina in cui alloggiava, chiuse il dipinto in una valigia che nascose sotto il letto, e lì restò confinato senza destare alcun sospetto per ben ventotto mesi.

Vincenzo Peruggia. Il nostro compatriota, ignaro della vicenda collezionistica dell'opera, aveva avuto la nobile quanto assurda idea di restituire all'Italia quel capolavoro che pensava ci fosse stato rubato da Napoleone. Il processo si svolse nel giugno del 1914 a Firenze e nel frattempo, la *Gioconda* era già tornata al Louvre. Peruggia, al quale fu peraltro riconosciuta l'attenuante dell'infermità mentale e di conseguenza la sua mancanza di pericolosità per la società, fu condannato a un anno e mezzo di prigione, ma la sua ingenuità destò simpatia nel pubblico che avrebbe voluto per lui una pena più indulgente.

Può indurci a riflettere sul fatto che spesso le opere d'arte hanno superato i secoli della storia portandosi dietro tutta una serie di complesse vicende collezionistiche e, come spesso accade, una scia di falsi miti fuorvianti duri a morire. Inoltre la maggior parte delle opere avevano le più disparate destinazioni d'uso e non erano state realizzate per avere come fine l'esposizione in un museo, un luogo ultimo in cui farle approdare per conferire loro una migliore conservazione e godimento da parte del pubblico.

N° 100... — P. 179
 FONDATION
 1870...
 1871...
 1872...
 1873...
 1874...
 1875...
 1876...
 1877...
 1878...
 1879...
 1880...
 1881...
 1882...
 1883...
 1884...
 1885...
 1886...
 1887...
 1888...
 1889...
 1890...
 1891...
 1892...
 1893...
 1894...
 1895...
 1896...
 1897...
 1898...
 1899...
 1900...
 1901...
 1902...
 1903...
 1904...
 1905...
 1906...
 1907...
 1908...
 1909...
 1910...
 1911...
 1912...
 1913...
 1914...
 1915...
 1916...
 1917...
 1918...
 1919...
 1920...
 1921...
 1922...
 1923...
 1924...
 1925...
 1926...
 1927...
 1928...
 1929...
 1930...
 1931...
 1932...
 1933...
 1934...
 1935...
 1936...
 1937...
 1938...
 1939...
 1940...
 1941...
 1942...
 1943...
 1944...
 1945...
 1946...
 1947...
 1948...
 1949...
 1950...
 1951...
 1952...
 1953...
 1954...
 1955...
 1956...
 1957...
 1958...
 1959...
 1960...
 1961...
 1962...
 1963...
 1964...
 1965...
 1966...
 1967...
 1968...
 1969...
 1970...
 1971...
 1972...
 1973...
 1974...
 1975...
 1976...
 1977...
 1978...
 1979...
 1980...
 1981...
 1982...
 1983...
 1984...
 1985...
 1986...
 1987...
 1988...
 1989...
 1990...
 1991...
 1992...
 1993...
 1994...
 1995...
 1996...
 1997...
 1998...
 1999...
 2000...
 2001...
 2002...
 2003...
 2004...
 2005...
 2006...
 2007...
 2008...
 2009...
 2010...
 2011...
 2012...
 2013...
 2014...
 2015...
 2016...
 2017...
 2018...
 2019...
 2020...
 2021...
 2022...
 2023...
 2024...
 2025...
 2026...
 2027...
 2028...
 2029...
 2030...
 2031...
 2032...
 2033...
 2034...
 2035...
 2036...
 2037...
 2038...
 2039...
 2040...
 2041...
 2042...
 2043...
 2044...
 2045...
 2046...
 2047...
 2048...
 2049...
 2050...
 2051...
 2052...
 2053...
 2054...
 2055...
 2056...
 2057...
 2058...
 2059...
 2060...
 2061...
 2062...
 2063...
 2064...
 2065...
 2066...
 2067...
 2068...
 2069...
 2070...
 2071...
 2072...
 2073...
 2074...
 2075...
 2076...
 2077...
 2078...
 2079...
 2080...
 2081...
 2082...
 2083...
 2084...
 2085...
 2086...
 2087...
 2088...
 2089...
 2090...
 2091...
 2092...
 2093...
 2094...
 2095...
 2096...
 2097...
 2098...
 2099...
 2100...
 2101...
 2102...
 2103...
 2104...
 2105...
 2106...
 2107...
 2108...
 2109...
 2110...
 2111...
 2112...
 2113...
 2114...
 2115...
 2116...
 2117...
 2118...
 2119...
 2120...
 2121...
 2122...
 2123...
 2124...
 2125...
 2126...
 2127...
 2128...
 2129...
 2130...
 2131...
 2132...
 2133...
 2134...
 2135...
 2136...
 2137...
 2138...
 2139...
 2140...
 2141...
 2142...
 2143...
 2144...
 2145...
 2146...
 2147...
 2148...
 2149...
 2150...
 2151...
 2152...
 2153...
 2154...
 2155...
 2156...
 2157...
 2158...
 2159...
 2160...
 2161...
 2162...
 2163...
 2164...
 2165...
 2166...
 2167...
 2168...
 2169...
 2170...
 2171...
 2172...
 2173...
 2174...
 2175...
 2176...
 2177...
 2178...
 2179...
 2180...
 2181...
 2182...
 2183...
 2184...
 2185...
 2186...
 2187...
 2188...
 2189...
 2190...
 2191...
 2192...
 2193...
 2194...
 2195...
 2196...
 2197...
 2198...
 2199...
 2200...
 2201...
 2202...
 2203...
 2204...
 2205...
 2206...
 2207...
 2208...
 2209...
 2210...
 2211...
 2212...
 2213...
 2214...
 2215...
 2216...
 2217...
 2218...
 2219...
 2220...
 2221...
 2222...
 2223...
 2224...
 2225...
 2226...
 2227...
 2228...
 2229...
 2230...
 2231...
 2232...
 2233...
 2234...



Anna Akhmatova e una sua lettera



*Ritratto di Anna Akhmatova, da Nathan Altman,
1914, State Russian Museum di San Pietroburgo,
Russia - 37,8 x 45,7 cm*

ANNA AKHMATOVA

La “Regina della Neva”, la poetessa esaltata

*“Je m’amuse quand tu es ivre et dans tes histoires il n’y a pas de sens.
Un automne précoce a éparpillé de jeunes étendards sur les ormeaux.»
(Lettera e poesia di Anna Akhmatova mandato a Modigliani.)*

*“Mi diverte quando sei ubriaco e nelle tue storie non c’è senso, un
autunno precoce ha sparpagliato gialli stendardi sugli olmi.”*

In quel periodo a Parigi, Amedeo era depresso dopo la sua storia sentimentale con la fuga della sua precedente amante, la bella Maud, che se n’era andata fino in America con la nave. Improvvisamente “un arcobaleno romantico” come la descrive Amedeo, arriva nella sua vita. Con i suoi occhi di tenera cerva, col suo viso atipico, belli e lunghi capelli neri, lui la trova eccezionale di bellezza per i suoi quadri. Anna ha la stessa eleganza di Maud Abrantès. Subito, Amedeo cerca di sedurla ossessivamente per averla nel suo studio di pittore e nel suo letto per meglio scoprire la sua anima prima di dipingerla. Nella collezione parsi nel mondo delle pitture di Modigliani ma anche di tanti altri artisti francesi e stranieri, i ritratti di Anna non si contano. L’aspetto particolare dell’Akhmatova faceva impazzire i pittori e tutti volevano ritrarla: con quel suo collo sottile, gli occhi languidamente socchiusi, la celebre piccola gobba del naso e, naturalmente, la frangia.

POESIA D'ANNA AKHMATOVA
SULLA RELAZIONE CON MODIGLIANI

*"Mi diverte quando sei ubriaco
e nelle tue storie non c'è senso.
Ci addentrammo in un falso paese,
ora ce ne pentiamo amaramente,
ma perché sorridiamo di un sorriso
strano e raggelato?"*

*Al posto di una pacifica gioia
volevamo un dolore che mordesce
no, non lascerò il mio compagno,
dissoluto e tenero."*



*Anna Akhmatova, 1911. Disegno d'Amedeo
Modigliani Memorial Museum Anna Akhmatova, St.
Petersburg*

Arriva il momento dell'addio. Il Canto dell'ultimo incontro sarà scritto nel suo viaggio di ritorno in Russia. La storia dura pochi mesi ma Anna non dimenticherà mai il bel pittore toscano...

*"Parigi è una nebbia scura e forse ancora impercettibilmente
Modigliani mi segue possiede la triste virtù
di portare disordine anche nei miei sogni
e di essere causa delle mie innumerevoli sfortune.
Gettai uno sguardo alla casa buia. Solo in stanza da letto le candele
ardevano di un lume indifferente e giallo".*

Anna aveva vent'anni quando incontra Amedeo che lui ne aveva già ventisei. Lei è già sposata con un professore russo che fa corsi e conferenze all'Università della Sorbonne a Parigi. Il suo vero nome era Anna Andreevna Gorenko. Ma nel mondo festivo del "Tout-Paris" dell'epoca era soprannominata Anna Akhmatova, il suo nome d'arte. Nata a Odessa, era una poetessa russa che veniva da la regione di Neva. La sua famiglia era di stampo nobile. Era venuta a Parigi come per un viaggio di nozze con il poeta anche lui, Nicolaï Goumelev, il primo dei suoi tre mariti. Divorzierà di Nicolaï nel 1916. Dal suo arrivo a Parigi, suo marito Nicolaï era sempre assente per le sue conferenze in Europa. Lei si annoia molto da sola a Parigi. Per passare il tempo fa delle grandi passeggiate nello *Jardin du Luxembourg* famoso luogo parigino all'epoca come oggi. Aveva incontrato un italiano insistente che gli faceva la corte tra l'ombra degli alberi e i banchi del parco. Amedeo la desiderava così fortemente che lei cade nei suoi braccia la prima volta. Suo marito la chiama allora in Russia e lei deve obbedire e parte nel 1911. Però quando lui si trasferisce in Africa, lei rifiuta di seguirlo e torna

a Parigi. Ritrova così il suo bell'amante toscano. Amedeo felice del suo ritorno inaspettato vuole dipingerla per conservarla in modo eterno vicino a lui con i suoi ritratti. La dipinge con un'acconciatura di una regina d'Egitto perché i due amanti frequentano spesso il museo del Louvre. La storia tra i due amanti, tra alti e bassi, non dura così tanto. Lei ha altri amanti, Amedeo ne sarà folle di gelosia. La loro passione finisce quando lei se ne tornerà di nuovo in Russia per raggiungere suo marito e poco dopo partorire di un figlio.

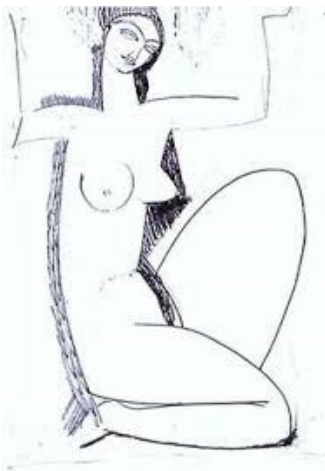
Si chiamerà Lev, nato nel 1912, sarà famoso in seguito perché diventato uno storico di primo piano. Durante il bolscevismo fu arrestato durante il grande terrore staliniano, denunciato per "agitazione controrivoluzionaria" e finì nel gulag con il secondo marito di Anna. Suo padre Nicolaï sarà nel 1921 arrestato e fucilato. Anche Anna sarà arrestata e perseguitata dal terrore bolscevico. La sua arte sarà giudicata sovversiva dal potere russo perché *"contrarie all'ideologia e lo spirito della letteratura sovietica della madre patria comunista"*. Anche lei dovrà rimanere deportata tanti anni nei gulag con tanti altri artisti.



Nelle sue opere parlava solo di amore, problemi sentimentali delle coppie ma anche delle umiliazioni delle donne che subivano in quell'epoca tragica durante questa folle guerra civile. Un anno prima della sua morte, all'età di settantacinque anni, quando le sue poesie non erano pubblicate da diciotto anni nella sua terra natia, Akhmatova fu invitata in Inghilterra e le fu conferita una laurea honoris causa dall'Università di Oxford. Nel discorso solenne fu detto: "Questa maestosa donna è giustamente chiamata da alcuni la seconda Saffo." I giornali inglesi dettero un ampio risalto alla presenza nel Paese di un così grande poeta, "reietto nell'era di Stalin", scrivendo di quanto l'Akhmatova fosse rimasta colpita dal riconoscimento internazionale.



Anna Akhmatova



*«Cariatide» Modigliani – Crayon sur papier Conte –
1911. Musée des Beaux-Arts Dijon*



*“Anna Akhmatova”. Modigliani. 1911
Proprietà privata*

“Modigliani assuma in sé tutte le qualità della sua Italia, nervosa, fine, esaltata...”

Dal critico d'arte G. Coquiot, tratto dal suo articolo del giornale "L'indépendant" – 1920, Parigi.

Figura straordinaria, rapinosa, quella di Modigliani! Nel corso di un'esistenza delle più disordinate, questo pittore-scultore riuscì a esprimere nudi meravigliosi e ritratti non meno eletti. Certo, si ripeté sovente; ma, nel complesso, quale assoluta originalità! Per ciò stesso le sue opere conquistano sempre. E che disegno, abile, sottile, di una maestria folle, di una qualità unica. Servendosi di un tratto sicuro, senza pentimenti, raffigurò nudi, visi, nei quali seppe imprimere ogni accento, senza pesantezze, che dico, con una delicatezza assolutamente aracnea.

Soltanto certi disegni del pittore francese Toulouse-Lautrec possono star alla pari con questa maestria così esclusiva, così superbamente sfacciata. E poi, Modigliani appare più sintetico, più raffinato, più prezioso. Assuma in sé tutte le qualità della sua Italia, nervosa fine esaltata...

Senza dubbio, parecchi dei suoi nudi sono troppo uniformemente di quel color albicocca che è stata di moda, e che trasformò tanti visi di ragazze in frutti così caldi e nostalgici; ma non preferite forse questo tono di Estremo Oriente, o patina dell'oppio, alla rosa eczematosa che ci propinano tanti pittori?

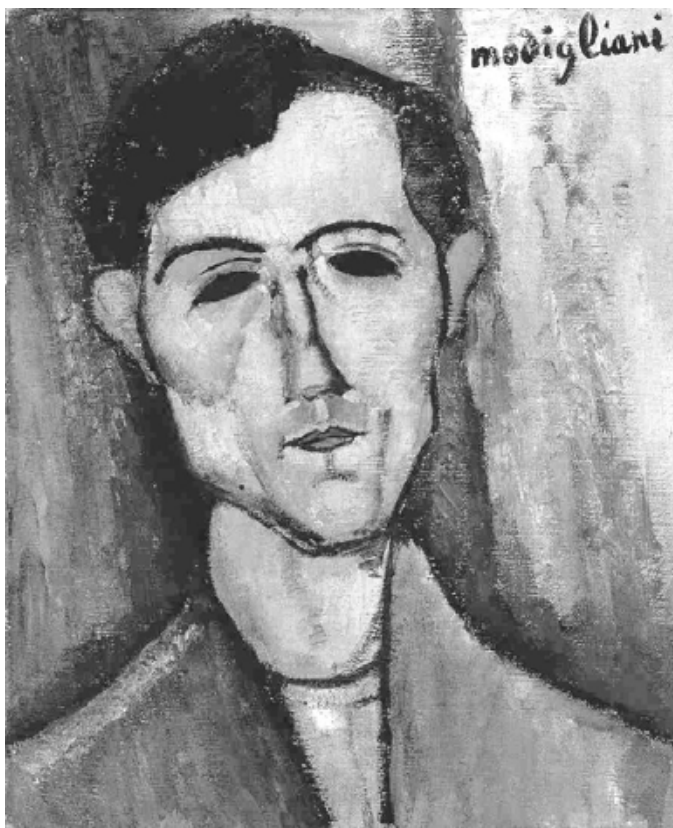
Del resto, Modigliani ha dipinto anche voi, visi esangui, impalliditi da mali fisiologici o dagli accessi. E ha rappresentato voi, pure, vergini dolenti, dal capo reclino sul lunghissimo collo, fragile come uno stelo... Mirabile pittore dei colori.

Ma, anche, Modigliani si gettava di colpo nella vita, la vita ardente forte rubizza. Sono molte le tele di questo genere: ragazzi traboccanti di salute, dai visi rossi, le zampe rosse; servette dai capelli neri o gialli, che s'incollano come impomatati su fronti di criminali.

Se un tempo strappava il rilievo tormentato di un viso da fondi bituminosi densi di volumi; se codesto viso non era per parte sua, che un oggetto di second'ordine della quale coordinava i tratti essenziali, bisogna riconoscere quanto siano evolute in tal senso le idee di Modigliani.



*Nudo seduto con le mani in grembo.
Modigliani – 1918 – Paris – 100 x 85.*



"Ritratto di un poeta" (Guillaume Apollinaire).

Modigliani – 1915 –

Proprietà privata – Parigi – 46 x 38

Guillaume Apollinaire

“Le poète mélancolique”

*«Passano i giorni e passano le settimane
Né il tempo passato né gli amori tornano
Sotto il ponte Mirabeau scorre la Senna».*

Wilhelm Apollinaris de Kostrowitsky, il poeta è nato a Roma nel 1880 di una madre aristocratica polacca e di un ufficiale francese. Guillaume arriva a Parigi nel 1902. È diventato subito un protagonista dell'avanguardia letteraria e si occupa di aiutare i suoi colleghi artisti. Ha cercato molte volte ad aiutare Modigliani a vendere delle opere sue. Apollinaire aveva anche organizzato con altri artisti una mostra per i suoi amici inserita nel rispettabile “Salon des Indépendants” nel 1911 a Parigi. Si trovavano opere di Picasso, Matisse, Delaunay, Kupka, Fernand Léger o ancora Braque. Anche Modigliani con quattro delle sue opere. Nella storia incredibile del “furto della Gioconda”, un belga che girava intorno agli artisti di Montmartre, per pagare i suoi debiti di gioco, fa credere a un giornale di avere rubato tre statuette al Louvre e la Gioconda. I suoi complici sarebbero stato Apollinaire e Picasso. Questi due si fanno arrestare dalla polizia perché hanno così tante opere a casa loro degli altri artisti che sembrano una banda organizzata del crimine e furto di opere d'arte e hanno una reputazione di “bohème” e anarchia. Saranno liberati poco dopo ma sempre sorvegliati perché stranieri, Picasso spagnolo e Apollinaire italiano.

Guillaume Apollinaire pubblica il suo famoso poema “Le Pont Mirabeau” in febbraio del 1912 nel quale dichiara tutta la sua melanconia dopo aver perso l’amore della sua donna del cuore Marie.

*Sous le pont Mirabeau coule la Seine
Et nos amours
Faut-il qu’il m’en souvienn
La joie venait toujours après la peine
Vienne la nuit sonne l’heure
Les jours s’en vont je demeure
Les mains dans les mains restons face à face
Tandis que sous
Le pont de nos bras passe
Des éternels regards l’onde si lasse
Vienne la nuit sonne l’heure
Les jours s’en vont je demeure
L’amour s’en va comme cette eau courante
L’amour s’en va
Comme la vie est lente
Et comme l’Espérance est violente
Vienne la nuit sonne l’heure
Les jours s’en vont je demeure
Passent les jours et passent les semaines
Ni temps passé
Ni les amours reviennent
Sous le pont Mirabeau coule la Seine
Vienne la nuit sonne l’heure
Les jours s’en vont je demeure*

Il ponte Mirabeau

*Sotto il ponte Mirabeau scorre la Senna
E i nostri amori
Me lo devo ricordare
La gioia veniva sempre dopo il dolore
Venga la notte suoni l'ora
I giorni se ne vanno io rimango
Le mani nelle mani faccia a faccia restiamo
Mentre sotto
Il ponte delle nostre braccia passa
Degli eterni sguardi l'onda si stanca
Venga la notte suoni l'ora
I giorni se ne vanno io rimango
L'amore se ne va come score l'acqua
L'amore se ne va
Com'è lenta la vita
E come la Speranza è violenta
quest'acqua corrente
Venga la notte suoni l'ora
I giorni se ne vanno io rimango
Passano i giorni e passano le settimane
Né il tempo passato
Né gli amori tornano
Sotto il ponte Mirabeau scorre la Senna
Venga la notte suoni l'ora
I giorni se ne vanno io rimango*



La famosa Brasserie di Montparnasse «le Dôme»



*La famosa Brasserie di Montparnasse
«la Rotonde»*

Brasseries «La rotonde & le Dôme»

Storia delle “Brasseries de Paris” e della gastronomia parigina les “Bouillons”

Café du Dôme

Paris 15ème arrondissement – 108, Boulevard du Montparnasse

Métro: Vavin

«Vrai, d'te savoir comm'ça, sans l'sou, je m'fais eun'bile! T'es capab' de faire un sale coup, j'suis pas tranquille. T'as trop d'fierté pour ramasser des bouts d'cigare pendant tout l'temps que j'vas passer à Saint-Lazare.» (Aristide Bruant)

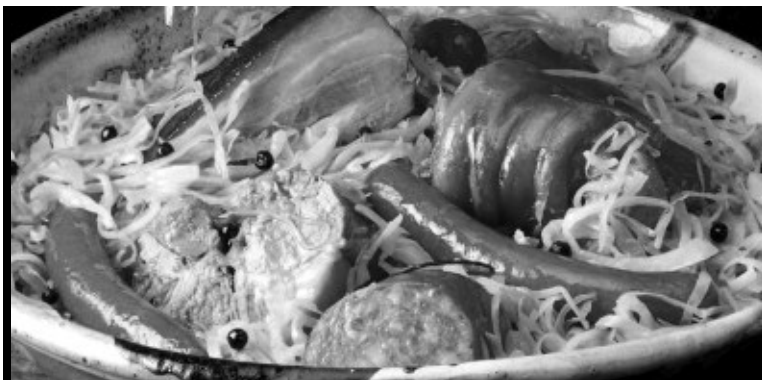
“Certo, a saperti così, senza una lira, mi vien la bile! Saresti capace di un colpaccio, non mi fa stare tranquilla. Sei troppo fiero perché raccatti cicche di sigaro per tutto il tempo che passerò nella prigione di Saint-Lazare.”

Il termine “Bouillon” che in senso stretto significa “brodo di stracotto” in francese indica un tipo di ristorante che, secondo il concetto ideato a fine Ottocento dal responsabile della macelleria Pierre Duval, serve piatti semplici e popolari come il *Bouillon* a prezzi modici. Modigliani preferiva andare a incontrare la gente in quei momenti privilegiati della ristorazione popolare parigina nelle famose Brasseries o ancora “Bouillons”, piccole trattorie casalinghe dove si mangiava “sans-façons”, alla buona, i piatti tradizionali di tutte le regioni francesi. Per gli artisti questi luoghi favolosi erano prima di tutto il luogo nel cuore della vita parigina dell'epoca. Luoghi degli incontri come nella cucina di una stanza principale della casa dove ha scoperto tanti

segreti del potere segreto del cibo vero, genuino, tradizionale che sentiva la terra di origine del “Bougnat”, il cuoco del posto che serviva piatti che piaceva anche, come oggi, ai “gourmets” delle parole e della gastronomia. In tanti libri e romanzi dell’epoca si ritrova l’evocazione attraverso i sapori e i profumi di questi piatti del popolo contadino o operaio e degli affetti profondi della terra d’origine di questa gente immigrato nella capitale. Tanti “Bouillons” di origine diventano vere Brasseries, dal verbo “*brasser la bière*”, fabbricare la birra, di grossisti dell’Alsazia, regione del confine della Francia e della Germania, che hanno comprato questi vecchi locali per vendere meglio la loro birra con pranzi sostanziosi che obbligavano a bere tanta birra. Come il modo che negli Abruzzi, i gestori di trattoria mettevano tanto pepe nel piatto di pasta al cacio per fare bere tanto vino ai loro clienti, e così guadagnare di più che la vendita di un piatto povero. Queste nuove *brasseries* con l’arrivo degli artisti diventano ancora più famose come nella zona di Montparnasse quelle della Rotonde e del Duomo che erano vicino o ancora, all’angolo del Corso du Montparnasse e dell’Osservatorio con la bella osteria La *Clôserie-des-Lilas* sulla strada di Fontainebleau. La *Rotonde* era gestita da un personaggio che si rese famoso con i pittori e artisti dell’epoca: le Père Libion.



Amedeo Modigliani e Adolphe Basler durante un aperitivo nel Café du Dôme, Paris, 1918



*Il piatto tradizionale dell'Alsazia, il piatto di famiglia
e della domenica, servito in tutte le buone brasserie a
Parigi: la choucroute.*

Il “gioiello” dell’Alsazia a Parigi

*La vera storia dalla birra dell’Alsazia e
della Choucroute nelle Brasseries de Paris.*

Dobbiamo passare da Strasburgo per scoprire delle autentiche perle gastronomiche. La choucroute (*maiale e crauti*) è il piatto tradizionale dell’Alsazia, il piatto di famiglia e della domenica, servito in tutte le buone brasserie a Parigi. Quando i “Brasseurs” che fabbricavano la birra in Alsazia hanno comprato tanti “Bouillons”, questi ristoranti popolari a Parigi per diffondere più facilmente la loro birra ai loro clienti a Parigi, ci sono messi a fare da mangiare e assaggiare le loro specialità della regione natale. In quanto all’aperitivo, un classico per la birra accompagnata dall’inseparabile bretzel prima di assaggiare le tante specialità locali. Per esempio, il baeckoffe (*patate e carne di maiale*), la tarte flambée o flammekueche gli spaetzle (*specie di noodles*) che possono accompagnare pollame e selvaggina. Si trovano anche molte varietà di torte sulla tavola alsaziana: *tarte flambée o flammekueche*, a base di pasta di pane, panna da cucina, cipolle e lardo tagliato a dadini. Senza dimenticare il famoso *pain d’épices*, il pane speziato, molto famoso in Alsazia.

Allora l’origine della “Choucroute” è veramente francese o del paese confine come la Germania? Per niente! Questa pietanza riccamente guarnita, composta principalmente da cavolo cappuccio bianco (*più elegantemente “chou blanc” in francese*) tagliato a striscioline e cotto nel vino, obbligatoriamente d’Alsazia quale il Riesling da dove proviene, qual è la sua origine: viene direttamente dalla... Cina!

Le sue origini sono davvero curiose. Nata in Cina per caso da madre e padre sconosciuti, sotto la Grande Muraglia, espatriò in Europa con le invasioni degli Unni. Lo so difficile da credere qualche volta che le vie del cibo sono infinite. Si dice che i grandi costruttori cinesi della Muraglia si nutrivano principalmente di cavoli in salamoia per non morire di fame e resistere alle fredde temperature. Durante un inverno particolarmente rigido dovettero tornare a valle, per rifugiarsi, dimenticando viveri ed effetti personali sul luogo di lavoro. Fu al loro ritorno che scoprirono sotto la neve che il cavolo era fermentato, realizzando, così casualmente, alla nostra piccola Choucroute che, a quel tempo, non sapeva che un giorno sarebbe diventata famosa nell'altro angolo del mondo e particolare in Alsazia perché un nomade come il guerriero Attila sconfitto dai cinesi, e con i cavoli fermentati in saccoccia e in salamoia, cambiò rotta per le sue conquiste dirigendosi a ovest verso la Baviera e l'Austria nel V secolo.

Le prime apparizioni del cavolo "fermentato", ribattezzato "Sürkrüt" in alsaziano ("*sür*" *acido* e "*krüt*" *cavolo*), sulle tavole alsaziane appaiono in epoca medievale, come testimoniano degli antichi testi monastici del XVI secolo. È solo nel XIX secolo che la Choucroute così come la conosciamo oggi (cavolo cotto nel vino bianco e con i suoi accompagnamenti di carne, salumi e patate) diventa un vero e proprio piatto della tradizione. Comunque, torniamo ai nostri Unni. Le cose non andarono così bene in Cina, quindi procedettero verso ovest attraverso la Baviera e l'Austria, raggiungendo l'Alsazia nel 451. I primi riferimenti alla ricetta risalgono al XV secolo, quando era servito al tavolo dei monasteri, e dal XVII secolo in poi, iniziarono a Strasburgo i primi impianti manifatturieri per l'industrializzazione dei barili di cavoli.

La vera ricetta della
«Choucroute delle Brasseries parigine»

Ingredienti:

50 gr crauti acidi (fermentati), 4 salsicce o wurstel, 125 gr speck, 2 cipolle, 2 cucchiaini di grasso d'oca o di strutto, 2 bicchieri di vino bianco secco e 1 bicchierino di Kirsch o grappa, 1 mela asprigna, 1/4 di litro di brodo di carne e fondamentale per dare il gusto giusto 10 bacche di ginepro

Preparazione:

Non si deve far altro che lasciare macerare, a fuoco lento, tutti gli ingredienti (*cavolo bianco tagliato a striscioline e vari tipi di carne quali salsicce, costolette di maiale, pancetta o lardo e chi più ne ha più ne metta*) col vino bianco, acqua, cipolla, qualche foglia di alloro, timo e pepe per circa 1 ora e mezza. La scelta della carne dipende dai gusti, quella tradizionale è guarnita con 5 o 6 tipi di carni quali salsicce bianche di Strasburgo, lardo, salsicce affumicate di Montbéliard, la parte del collo di maiale, salsiccia di Morteau e due patate.

Prendiamo un tegame abbastanza largo e inseriamo il grasso d'oca. Lasciamo sciogliere leggermente, quindi inseriamo anche i crauti acidi non lavati e le cipolle sbucciate e facciamo cuocere il tutto per 5 minuti. Sbucciamo una mela, eliminiamo il torsolo e tagliamola a pezzi, quindi uniamola ai crauti nel tegame e annaffiamo con 2 bicchieri di vino bianco. Aggiungiamo il brodo caldo e le bacche di ginepro per insaporire la Choucroute alsacienne. A questo punto non ci resta che mescolare bene il tutto e lasciar cuocere a fiamma moderata per 2 ore in tutto. Trascorsa un'ora di cottura del choucroute, aggiungete la pancetta.

Lasciate passare altri trenta minuti e inserite il kirsch e le salsicce o wurstel. Servire calda, distribuendo il cavolo come lettuccio alla base del piatto, e poi appoggiare delicatamente i vari tipi di carne, e le patate, sopra.

L'abbinamento consigliato dal sommelier Enrico:

Tanti vini sulla strada del vino dell'Alsazia e le sue meraviglie culinarie che conosciamo di nome come i vini del Friuli: *Riesling*, il *Gewurztraminer*, il *Muscat*, il *Tokay Pinot Gris*, il *Sylvaner*, il *Pinot Bianco* e il *Pinot gris* per esempio con i suoi profumi minerale e floreale, leggero e piacevole in bocca dopo un sostanzioso piatto come *la Choucroute*.



*Beatrice Hastings davanti a una porta – Modigliani –
1915.*

*Scardale, New York – Proprietà Mr. & Mrs Lois
Ritter – 81 x 54*

BEATRICE HASTINGS

La «Madame Pompadour»

Amedeo va a vivere con Béatrice Hastings, due anni di pura follia e passione della vita orrenda di un amore e odio con tante scene di coppia in pubblico per colpa della forte gelosia di Béatrice come di Amedeo. Tutti e due amano bere e drogarsi, e questo non aiuterà la coppia a vivere una passione con una grande serenità ma piuttosto con sceneggiate violente e scandalose nei ristoranti e nelle strade di Montmartre.

Béatrice Hastings, nome d'arte di Emily Alice High, ricca e colta inglese, cinque anni più grande di lui, era stata presentata ad Amedeo da un'amica, anche lei di nazionalità inglese. Già gira su di lei voci che pretendano che Béatrice era una "*femme légère et facile*", moderna e libera con piccola virtù e con una personalità sensuale abbastanza scandalosa per l'epoca. L'amica inglese di Amedeo si chiama Nina Hamnett, evento raro per essere detto, sarà una delle poche donne che non era andato a letto con Amedeo. Con lei, Modigliani incontra Béatrice alla famosa del quartiere di Montparnasse la Brasserie de la Rotonde.

Si presenta a lui come una donna di lettere, poeta e giornalista per una rivista di Londra "The New-Age". Viene direttamente da Londra da una famiglia borghese e perbene della società londinese. Lassù si annoiava con la mentalità troppo stretta della vita nella capitale inglese e voleva divertirsi con una vita frivole con la "Bohème" artistica di Parigi.

Subito, lei seduce tanti artisti di Montmartre e Montparnasse come lo fa con facilità con questo bel seduttore toscano che ha la reputazione di essere un bell'amante. Fanno due chiacchiere

insieme durante la prima serata. Lei lo chiama subito col diminutivo possessivo “Modi, il suo *bohémien* puro sangue come uno stallone!”

Lei suona bene il pianoforte e arriva a calmare le ansie di Modigliani con la sua musica. Scrive bene ed è sempre molto elegante con i soldi che le mandano i suoi genitori da Londra. Partecipa a molte feste, dove si beve, tanto e di più, ed è molte volte ubriaca perché le piace il whisky irlandese. Non si vergogna, è scandaloso all’epoca per una donna bere in pubblico, nei bar e nei ristoranti davanti a un pubblico maschile.

Durante il primo incontro, Amedeo l’aveva già invitato nel suo atelier di artista. Non è che Béatrice sia così bella donna come ci sono tante belle a Montparnasse in quel momento per fare la modella dei pittori. Ma sa sedurre gli uomini con il suo modo di vivere indipendente e scandaloso. Era il tempo delle donne che volevano tanta uguaglianza dalla società come le *Suffragettes*, il diritto di voto, di lavorare e guadagnarsi da vivere da sola, di divorziare ecc Diritti che le donne rivendicheranno cinquant’anni dopo con forza. Ha forte personalità sociale e sessuale: ama fare sesso in modo perverso con gli uomini ma anche con le donne. Forse anche con violenza e masochismo quando si trova sotto le influenze dell’alcool e dell’hashish. Questi modi di vivere e fare l’amore non erano così comuni all’epoca per una donna nella società puritana francese o inglese.

Amedeo vivrà con lei una storia movimentata e violenta durante le loro lite così forte che fanno sempre paura ai loro amici. Sempre dopo, si ritrovano nelle loro braccia con fervore e tenerezza e dimenticano le loro battaglie furiose di coppia. Qualche volta Amedeo scrive che ne ha paura, anche se l’ama fortemente. Dice una volta al suo amico Jacques Lipchitz che quando lei è sotto l’effetto dell’hashish lei diventa “*una mangia uomini come una cannibale e che una volta voleva anche mangiarli le palle!*”

Malgrado questo periodo movimentato, la presenza di Béatrice accanto a lui rimane di grande produttività artistica per Modigliani. Si consacrava anche alla scultura per lei. Amedeo si rimette con energia e tenacia al lavoro. Lei lo sostiene moralmente, ma finanzia la coppia. In contropartita, però, esige di lui che si metta seriamente a dipingere per vendere le sue opere. *“Se sei un pittore, allora devi dipingere, ti seguirò finché lavori e fai i tuoi trecento dipinti di ritratti per vedere la loro evoluzione artistica”*. Così, lei lo ferisce nell’orgoglio dell’artista per farlo dimostrare che lei ha torto di sottovalutare il suo talento. Allora lei sa motivarlo facendo la modella per lui e ritroveremo tanti dipinti di lei ma tanti altri saranno persi purtroppo.

Tanti artisti si traslocano a quel momento da Montmartre al quartiere dell’altro lato della Senna, Montparnasse. Loro, come sempre, fanno il contrario. Per dare più spazio per dipingere, Béatrice lascia il suo appartamento al 53, boulevard Montparnasse per tornare a Montmartre, rue Norvins, in una piccola ma spaziosa casa dove aveva vissuto lo scrittore di origine italiana Emile Zola. Modigliani come lo scrive alla sua madre rimasta a Livorno, questa casa e la sua passione per Béatrice *«li permette di ritrovare una tranquillità per vivere un’esistenza lavorativa e ne è molto contento.”* Pretende che l’aiuto materiale di Béatrice *“li permette di fare tanti dipinti e ritratti e di potere venderli a buon prezzo a Parigi”*.

Anche il suo amico e mentore Paul Guillaume lo aiuta e lo incoraggia in quel periodo della vita di Amedeo. Scrive che Modigliani avrebbe realizzato una decina di ritratti e di disegni e che il suo talento si sta sviluppando con velocità. I quadri dipinti sono per esempio, *“La jolie ménagère”*, *“Les époux”*, *“La servante au tablier rayé”*, e per forza quelli dei ritratti di Béatrice Hastings nominato *“Madame Pompadour”* acconciata con un sontuoso cappello a piume.

Nel 1916, dopo un'ultima lita violenta e pericolosa per la salute fisica di Modigliani, Béatrice lo lascia definitivamente e fugge. Amedeo la cerca dappertutto a Parigi in tutti i quartieri della Ville Lumière. Ma lei se n'è andata in Inghilterra, a casa dei suoi genitori a Londra. Lei scriverà un romanzo d'amore che riprenderà sotto altri nomi la storia della loro passione e vita tumultuosa a Parigi: Minnie Pinnikin per Béatrice e Pinarus per Amedeo. Ritroverà una vita borghese tranquilla, lei si sposerà e vivrà una vita adulta di donna colta e letteraria ma senz'altro clamore e scandalo.



Beatrice Hastings

“Tutto è riflesso nell’arte di Modigliani”

Dal critico d’arte L. Venturi, tratto dal suo testo del catalogo della Biennale – 1930, Venezia.

Davanti ai nudi di Modigliani ho udito i pareri più discordi: chi si commuove per la loro castità e chi sembra inorridire per la loro spudoratezza. Eppure non sono pezzi di natura, né sono associati realtà fantastica delle forme e dei colori.



*Nudo seduto su un divano – Modigliani – 1917 –
Proprietà privata – Parigi – 100 x 65*

Tutto è riflesso nell'arte di Modigliani, la grandezza e la generosità come la violenza sensuale. Ma, poiché su tratta di arte, la sua virtù e i suoi vizi non sono più riducibili a positivo e negativo, come nella vita morale. A creare il fantasma artistico hanno concorso tanto le aspirazioni ideali, quanto le deviazioni sensuali, anzi la loro esistenza ha prodotto quello che oggi si comprende come l'equilibrio mirabile dell'arte sua.

Se poi quel fantasma è pervaso di senso, vuol dire che l'arte di Modigliani non è fantasiosa ma vibrante di vita concreta. Il pittore francese Cézanne aveva insegnato a Modigliani a costruire in profondità, ma la linea amata per se stessa portava necessariamente verso la decorazione; l'architettura fantastica di massi e volumi allontana dalla bellezza obiettiva, dalla grazia, dall'eleganza...

Modigliani sentiva la necessità di non rinunciare alla sua dimensione e tracciava la bella curva occupandola con parecchi piani sovrapposti; dava la sensazione simultanea di una zona di colore distesa e di una massa di volume, accentuava un colore puro e subito lo accompagnavo con una zona neutra per suggerire l'accordo tonale; occupava spazio e subito ribaltava l'immagine alla superficie; contorceva non la posa ma la forme dell'immagine.

Nell'età in cui Modigliani è vissuto, affiorarono al di là delle trincee tutte le antitesi, le frammentarietà e le disarmonie morali: e anch'egli ne sofferse. Pure seppe allontanarsi dal gusto che lo attorniava, e soprattutto dalle artificiali e glaciali astrazioni del cubismo e del futurismo. La sua sensualità stessa lo teneva lontano da ogni schema e lo immerse nella natura.

N'è risorsa talvolta nei suoi momenti migliori, per lasciare scaturire una vena di sentimento tanto più pura, quanto più aspro n'era stato il passaggio fra le rocce.



*Dipinto di Paul Cézanne – “Hortense Fiquet”,
all’anagrafe Marie-Hortense Fiquet, meglio conosciuta
come “Madame Cézanne” (Saligney, 22 Aprile 1850
Parigi, 3 Maggio 1922) è stata la modella e moglie del
pittore francese Paul Cézanne che l’ha immortalata tra il
1869 e il 1890 in circa quarantacinque dipinti. È stato
veramente l’amore della sua vita.*



*Una foto del quartiere Montmartre nel 1900 col “Café
La Bohème”.*

Quartier de Montmartre

Le «quartier de la Liberté artistique»

Paris Butte Montmartre 18ème arrondissement. Place Pigalle.
Métro: .Blanche – Funiculaire de Montmartre

«Les rues de Paris ont des qualités humaines. Dans le centre, il y a des rues de mauvaises compagnies où vous ne voudriez pas demeurer, et des rues où vous placeriez volontiers votre séjour. Quelques rues, ainsi que la rue Montmartre, ont une belle tête et finissent en queue de poisson et nous impriment de belles idées artistiques.» (Honoré de Balzac).

“Le vie di Parigi hanno delle qualità umane. Nel centro, ci sono vie di brutta reputazione, dove non volete rimanere, e delle vie dove vivreste volentieri un lungo soggiorno. Qualche vie, come quelle di Montmartre, hanno un bel viso e finiscono in coda di pesce per meglio imprimer le loro belle idee artistiche.”

Su questa collina alta 270 metri circa, si può ancora oggi godere un ampio panorama di tutta Parigi: la collina è Montmartre, uno dei quartieri più pittoreschi di Parigi, il cui nome originario fu “mons Martyrum”, dal martirio che dovette subire nel 272 S. Dionigi vescovo, ivi decapitato. Si racconta che il santo raccolse la sua testa e la portò in mano fino a questa collina, sita a nord di Parigi.

In principio la collina fu sede di villaggi contadini, vigneti e mulini a vento che rifornivano la città di farina e vino. A fine XIII secolo. la Butte (Collinetta) iniziò a urbanizzarsi, diventando il luogo prescelto da artisti, pittori, musicisti, scrittori una

sorta di Aventino parigino delle origini.

Dal sacro dell'arte di Montmartre al profano della vita notturna del Moulin Rouge, che sorge ai piedi della Butte, il passo fu breve: centro d'animazione notturna della capitale francese, il Moulin Rouge (realizzato tra 1885 e 1900) costituì dapprima un polo d'attrazione per artisti divenne tra 1890 e 1920 la residenza di numerosi artisti poi diventati celebri, i quali vi soggiornarono in condizioni d'infima miseria, facendo perfino a turno per dormire sui letti. Place Blanche è dominata dalle pale del Moulin Rouge.

In questo quartiere di Parigi, ancora famosa oggi per la sua cultura artistica, in quell'epoca dove vivevano tanti artisti. Profeti veri accanto a schiere d'illusi e di velleitari che cercavano la propria o presunta vocazione. Pittori, poeti, musicisti, scrittori che tra il 1900 e il 1920, d'ogni parte del mondo, d'ogni razza, d'ogni cultura cercavano la libertà di pensiero e di ricerca in questo paese, la Francia della Repubblica e della Libertà, e a Parigi in questo quartier povero e disertato dalla gente "Perbene" sulla Butte de la colline de Montmartre.

Modigliani ha la fortuna di incontrare il famoso pittore Paul Cézanne. Ma solo poco tempo perché l'artista francese muore l'anno stesso 1907 del suo arrivo. Ci sono altri pittori importanti come Matisse e Picasso. Altri come Soutine, Utrillo o Brancusi. Non piaceva ad Amedeo frequentare troppo gli artisti italiani per le sue ricerche perché avevano la stessa cultura e formazione artistica di lui che cercava altre culture e formazione. Quando dipinge il "Suonatore di violoncello", Modigliani si avvicina così alla familiarità della pittura di Cézanne. Ma ritrova la sua identità quando dipinge il ritratto di Soutine.





Brasserie “Le Lapin Agile”

Il cabaret degli artisti di Montmartre

Paris 18ème arrondissement – 22, rue des Saules.

Métro: Caulaincourt

All’epoca di Modigliani, “Le Lapin Agile” era un cabaret, bistrò, ristorante molto rustico e semplice. Era frequentato da tutti gli artisti della Butte Montmartre tra la via di Saules e la vie Cortot.

Verso la fine della prima guerra mondiale gli artisti si trasferirono sulle rive Gauche della Senna, decretando in tal modo la fine della fama di luogo peccaminoso di Montmartre, da allora costantemente assediata dai turisti ancora speranzosi di respirarvi l’aria bohémien del periodo d’oro. Qualcosa dello spirito degli antichi fasti ottocenteschi, tuttavia, si può ancora cogliere nella ripida rue des Saules, sede di pittori quali Suzanne Valadon e Utrillo. Le loro tele ritraggono le “boulangeries”, i “café”, gli alberi spogli e le panchine solitarie di Montmartre.

Continuando la passeggiata, alla ricerca di atmosfere perdute, ci si può recare alla rue de Saint Vincent, presso “Au lapin agile”, un cabaret rustico, con l’insegna realizzata dal pittore Gill, che in origine si chiamava “Cabaret des Assassins”. Accadde qui nel 1911 che lo scrittore Roland Dorgele, spinto dall’avversione verso l’anticonformismo dell’arte moderna, di Picasso in particolare, tirò uno scherzo al poeta Guillaume Apollinaire, strenuo difensore del cubismo, legando un pennello alla coda di un asino ed esponendo la tela così realizzata al Salon des Indépendents, intitolata “Tramonto sull’Adriatico”.

Anche questo locale, ora sede di serate letterarie, fu immortalato dalle tele e dalle pagine di numerosi artisti. Tra gli spazi all'aperto più frequentati dal turista sulla collina, c'è la Place du Tertre, dove si affollano ritrattisti e venditori di souvenir o l'ultima vigna rimasta a Parigi, i vitigni coltivati sulle pendici della Butte.

Una sera, Gino Severini, per caso, incontra, nella via Lepic salendo alla Basilica del Sacré-Coeur alla cima della collina, Modigliani. Ognuno si guarda con sospetto. Poi dopo un lungo momento di silenzio si parlano finalmente:

- Lei è italiano, mi pare o no?
- Io sì, risponde Amedeo, ma penso anche voi!

Vanno così a festeggiare il loro incontro al cabaret Le Lapin Agile, e bere qualche bicchiere di vino rosso, come l'avrebbero fatto in Toscana. Il famoso "Chansonnier" Aristide Briant cantava quello che avremo chiamato oggi dei "testi a tema" critici e rivoluzionari che parlavano della miseria del popolo, dell'amore e della rivoluzione della Butte Montmartre e del sangue delle vittime della repressione militare. È lui con i suoi soldi che ha comprato il cabaret per non vederlo distruggere e n'è offre la gestione a un suo amico della Bretagna, Frédéric Gérard, soprannominato le Père Frédé.

In quel periodo, ci sono tanti cabaret che fanno già la reputazione del quartiere Montmartre: "le Chat Noir", "Le Divan Japonais", "le Moulin Rouge", ecc... scrittori, artisti e uomini politici come Courteline, Clemenceau, Picasso, Renoir, Utrillo, amavano passare serate festive organizzate con grande entusiasmo come per il Lapin Agile dal suo gestore Père Frédé. Oggi come oggi, è rimasto solo lui a continuare la linea dell'originale cabaret nella zona di Montmartre e conserva con altri giovani

cantanti la tradizione delle canzoni popolari anche col dialetto dei "Titi parigini". La sua insegna rimane ancora il simbolo della vita "bohémien" dell'epoca.

Probabilmente Gill dipinse l'insegna riferendosi a una vicenda personale; egli aveva partecipato alla "Commune révolutionnaire" ed era riuscito a sfuggire alla repressione seguita alla sconfitta dei comunardi. Ma l'insegna originaria fu rubata nel 1893 ed è stata sostituita da una riproduzione. Era stata fatta nel 1879 quando il proprietario del locale affida ad un caricaturista, André Gill, l'incarico di disegnare un'insegna per il locale.

L'artista dipinge un coniglio che scappa dalla padella in cui sarebbe dovuto essere cucinato, e da allora, il cabaret è conosciuto con il nome di Au Lapin à Gill, da cui la locandina divenne "Le Lapin Agile", il coniglio frettoloso.



Locandina del cabaret "Le Lapin Agile" all'epoca.



La bella osteria La Clôserie-des-Lilas a Parigi

Il “gioiello” del Sud-est della Francia

La vera storia del «Cassoulet»:

«Che sia per l'amore o per la gastronomia, il paradiso del Gourmet si trova solo a Parigi»

Il cuore della Francia batte nella capitale come dice questo moto secolare.

Nel 1836, la prima industria a produrre massimamente il *cassoulet* aveva sede a Castelnaudary. Così questo piatto tradizionale parte dal sud-ovest della Francia per arrivare sulle tavole della capitale parigina con l'esodo della gente delle regioni del Cantal, Aveyron, Lot e Lozère dove la miseria fa morire di fame tanta gente in questo fino secolo 1800.

Questo piatto si chiama il “Cassoulet”. Se ne mangia adesso anche nei ristoranti di lusso a Parigi, in quelli che “hanno dell'amor-proprio”, diceva la gente popolana in derisione della gente “perbene”. Questo piatto è forte di una tradizione regionale famosa che dura dall'epoca fino a oggi e che ha reso famose le città di Castelnaudary, Carcassonne e Tolosa. Però come in Italia per la pasta per esempio o altre specialità culinarie, queste tre città rivendicano la paternità della creazione del Cassoulet vero come Dio comanda.

Questo piatto è stato servito per la prima volta nel 1355 in questa grande regione del sud-ovest della Francia, *l'Occitanie*, si dice che questa ricetta è il piatto di Dio, perché lui sarebbe Castelnaudary, il figlio Gesù, il piatto tipico di Carcassonne e quello dello spirito santo di Tolosa. La ricetta di ognuna si

differenza dalla carne utilizzata: Castelnaudary utilizza tanta salumeria di maiale, quello di Carcassonne aggiunge in più della pernice, dell'oca e la pelle di maiale chiamata *cotenne*, che dona al piatto quel sapore lussurioso e untuoso, e del montone per quello di Tolosa.

La versione più conosciuta e che maggiormente viene riprodotta è quella di Castelnaudary che si prepara con i fagioli bianchi del Lauragais, una qualità di fagiolo promossa da Caterina De' Medici che li portò dalla Toscana quando andò in sposa a Enrico II di Francia e ne incoraggiò quindi la coltivazione. Fatto dunque di fagiolini bianchi, quei meravigliosi e cremosi fagioli bianchi della Languedoc, regione specializzata per i fagioli, la ricetta pretende aggiungere la cotenna di maiale, lardo, costine, salsiccia e cosce di anatra confitto o qualche volta di oca in una pentola di terracotta profondo ai lati e dai bordi spessi per evitare la fuoriuscita del contenuto chiamata "Cassole d'Issel" e come sempre nella gastronomia ha assegnato il nome al piatto.

Tutta questa carne è cucinata "*à l'étouffée*", uno stufato in italiano. Si possono cucinare i fagioli con la carne o a parte dipende dei gusti di ognuno. Gli uccelli servivano a dare gusto al piatto ma in fine non si mangeranno con questo piatto ma in un'altra ricetta.

Un piatto del genere, soprattutto se a cottura lenta come il In pratica, tutto quello che dovete fare è cuocere i vari tipi di carne separatamente e aggiungerli poi ai fagioli che nel frattempo saranno stati cotti a fuoco lento, preferibilmente nel grasso d'oca (qualsiasi cosa nel mondo, dalle patatine fritte ai lacci di scarpa, avrà un sapore delizioso se cotto nel grasso d'oca).cassoulet, dovrebbe essere preparato con ingredienti locali in un recipiente adeguato, possibilmente di terracotta.

La ricetta del vero Cassoulet



I fagioli devono cuocere nel grasso e nei pezzi di pollo, possibilmente coperti, quindi nel frattempo preparate una versione di fagioli al forno, insaporendoli con il cosiddetto *mirepoix* (cipolle saltate, carote e sedano - la base di moltissimi piatti francesi). La carne sarà invece cotta separatamente: la salsiccia cotta, la pancetta saltata, l'anatra confitta. Dopodiché dovrete unire carne e fagioli e lasciati sbollentare insieme il tempo sufficiente perché i sapori si mischino tra loro. Durante questa fase, la casseruola dovrebbe essere usata senza coperchio per facilitare la formazione di quella crosta deliziosa (potete addirittura aggiungere un po' di gelatina per aumentarne la parte croccante).

Ingredienti:

5 tazze di fagioli *Tarbais* o fagioli bianchi, 900 g di pancetta di maiale fresca, 1 cipolla, tagliate in 4 pezzi, 450 g di cotenna di maiale, odori, Sale e pepe, 50 g di grasso d'anatra o di strutto, 6 salsicce di maiale, 3 cipolle, affettate sottilmente, 1 spicchio d'aglio, affettato sottilmente, 4 cosce di confitto d'anatra,

Preparazione:

1° giorno: strofinare le cosce d'anatra con sale generoso, coprire con la pellicola e conservare in frigorifero una notte.

2° giorno: preriscaldare il forno ad alta temperatura. Fondere il grasso di anatra in un tegame. Cospargere le cosce d'anatra con il pepe nero e metterle in una casseruola da forno. Aggiungere il timo, il rosmarino e l'aglio e coprire con il grasso in precedenza fuso e mettere in forno. Cuocere per circa un'ora, la carne deve essere tenera. Lasciar raffreddare e conservare poi in frigorifero, il tutto ricoperto dal suo grasso. Mettere i fagioli in una grande ciotola e coprire con acqua fredda lasciando a bagno i legumi per almeno una notte. Scolare e risciacquare i fagioli metterli in una grande pentola. Aggiungere la pancetta di maiale, i quarti di cipolla, la cotenna di maiale, e il bouquet garni. Coprire con acqua, aggiungere sale e pepe, e portare a ebollizione. Ridurre lentamente l'ebollizione e fare cuocere fino a quando i fagioli diventano teneri, circa un'ora. Lasciare raffreddare per 20 minuti, poi togliere la cipolla e il bouquet garni. Togliere la pancetta di maiale, e mettere da parte. Recuperare il brodo. In una padella soffriggere 15 g di grasso di anatra fino a quando non diventa trasparente. Aggiungere con cautela le salsicce e farle rosolare. Togliere e mettere da parte, asciugandole prima con carta assorbente. Nello stesso tegame, fare rosolare le cipolle affettate, l'aglio e le cotenne cotte con i fagioli. Una volta rosolato, togliere dal fuoco e mettere nel frullatore con 1 cucchiaio di grasso d'anatra. Formando una "purea di cotenna. Preriscaldare il forno a 180°, usando una teglia in terracotta, disporre tutti gli ingredienti alternando gli strati, iniziando con uno strato di fagioli, poi le salsicce, poi i fagioli, la pancetta di maiale, fagioli, il confitto di anatra, i fagioli con una piccola quantità di cipolla e di purea di cotenna di maiale in ogni strato. Aggiungere il liquido di cottura dei fagioli per coprire. Cuocere

la cassoulet in forno per 1 ora, quindi portare il calore a 250° e cuocere per un'altra ora. Togliere dal forno e lasciare raffreddare per una notte.

3° Giorno: preriscaldare il forno a 180°. Cuocere la cassoulet per un'ora. Rompere la crosta in alto con il cucchiaino e aggiungere 60 ml di liquido di cottura in precedenza messo da parte. Ridurre il calore a 130° e continuare la cottura per altri 15 minuti, quindi servire.

L'abbinamento consigliato dal sommelier Enrico:

Per questo piatto sostanzioso meglio bere un vino rosso che proviene dall'ovest sud della Francia con i suoi gusti di frutti rossi, vivace e piacevole per rinfrescare la bocca, un Château di Bergerac rosso.





Aristide Bruant

Il “chansonnier social” de la Butte Montmartre

Tutti abbiamo visto questa locandina famosa nei quartieri della Butte Montmartre a Parigi dipinta e resa immortale dal pittore francese Toulouse-Lautrec. Un uomo con la sua figura alta, avvolta nel “tabarro”, il lungo mantello nero a copertura totale, Aristide Bruant il “padre nobile”.

“Va’ cor falloir trotter pus loin, j’étais pourtant bien... là... dans c’coin!... Mais les deux que v’là c’est d’la rousse, rien que d’les voir ça m’fout la frousse; pourtant j’fais du tort à personne: ej’ pilonne.”

“Adesso devo trottare ancor più in là, peccato mi sentivo così bene qua. Ma quei due sbirri sono, solo a vederli mi fan paura; eppure non faccio torto a nessuno; chiedo solo l’elemosina.”

Aristide Bruant l’antesignano degli “chansonnier social” a chi gli artisti della canzone a testo contemporanea gli sono in qualche modo debitori perché ha ispirato tutti gli interpreti dei cabaret del mondo. Ma non è soltanto uno chansonnier, scrittore, poeta e animatore oltre che gestore di Cabaret divenuti, quando Modigliani frequentava questi quartieri della “bohème” e dell’anarchia, il luogo di ritrovo di artisti e creativi d’ogni razza, cultura e inclinazione. Nel suo lavoro artistico sa mischiare la canzone colta, ballata popolare e critica sociale. Crea un ponte tra musica e poesia Tutto, per Aristide Bruant, può diventare canzone, dai sentimenti alla descrizione di un luogo, alla rabbia per le ingiustizie, alla denuncia, alla critica

sociale. La struttura dei suoi brani è spesso quella tipica dei cantastorie. Ha dedicato una canzone a ogni quartiere di Parigi. Aristide Louis Armand Bruant, questo è il suo nome vero nasce a Courtenay il 6 maggio 1851. La sua infanzia trascorre tranquilla in una famiglia della media borghesia che non ha problemi finanziari. Al piccolo Aristide non manca nulla e l'unica preoccupazione di quel periodo sono i severi insegnanti che accompagnano il suo corso di studi regolari a Sens in Borgogna. All'alba del 1870 scoppia quella che resterà nella storia come Guerra Franco-Prussiana.

Arriva allora nella sua vita il periodo con suoi genitori che hanno grave difficoltà economica. La vita a Parigi si fa ancora più dura. Quelle sensazioni resteranno per sempre impresse nella sua memoria. Saranno alla base di molte composizioni drammatiche e vivide di critica sociale. Nello stesso periodo inizia a scrivere le prime canzoni e a cantarle in pubblico. La sua prima esibizione si svolge nei cabaret nel 1873. Il suo repertorio è composto quasi esclusivamente da canzoni leggere, divertenti e in qualche caso salace e licenzioso con la lingua dialettale parigina, "l'argot". e le sue canzoni diventano un'attrazione fissa del locale " Le Chat Noir". La popolarità del poeta e chansonnier cresce a dismisura in tutta Parigi grazie anche ai manifesti realizzati dal famoso pittore e suo amico Toulouse-Lautrec.

L'ultimo concerto si svolge nel 1924, qualche mese prima della morte che avviene a Parigi l'11 febbraio 1925.

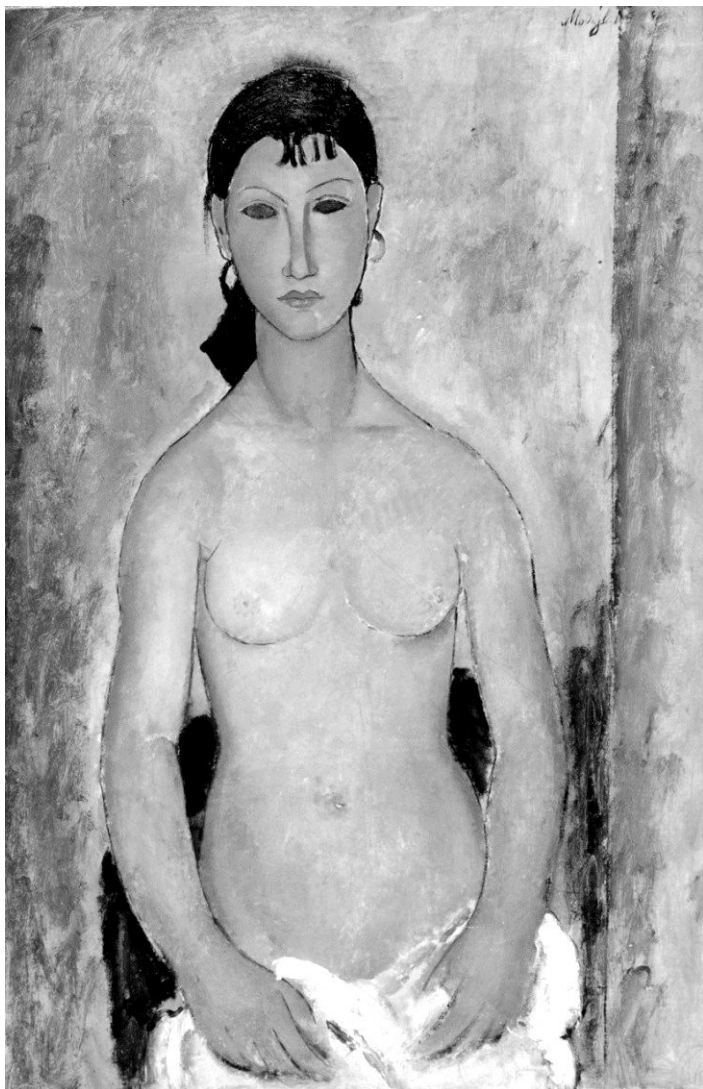
Canzone di Aristide Bruant

Un testo sull'uccisione di una "marmitta", una brava prostituta che guadagnava bene nel gergo della malavita parigina, ma che sgarrava perché non dava tutti i soldi guadagnati dal suo lavoro al suo pappone perché lei voleva solo andare a berli nei popolari cafés de Montparnasse.

A Montparnasse

*«...Aile avait pus ses dix-huit ans,
Ail'tait pus jeune d'puis longtemps,
Mais a faisait encor' la place,
A Montparnasse.
Pour boire ai m'trichait su' rgâteau,
C'est pour ça qu' j'y cardais la peau
Et que j'ai crevé la paillasse,
A Montparnasse...»*

*"...Lei non aveva più suoi diciotto anni,
Non era più giovane da tanti,
Ma batteva ancora sulla piazza,
A Montparnasse
Mi rubava i soldi per andare a bere,
Per questo le ho dato le botte
E le ho aperto la pancia che crepasse
A Montparnasse*



*"Jeune femme à la guimpe blanche".
che ritrae Simone Thiroux.
Modigliani – 1916 – Paris.*

SIMONE THIROUX

La «Madre sedotta e abbandonata»

Nel susseguirsi di grandi amori ma anche di amante di una notte nella vita parigina di Amedeo, subito dopo Béatrice Hastings, arriva una dolce e ingenua studentessa di medicina: Simone Théroux. Si diceva che era canadese ma recentemente era in realtà del Nord della Francia di una famiglia borghese benestante che le mandava soldi a Parigi per studiare.

Timida e piena di tenerezza era una donna con la personalità totalmente all'opposto di Béatrice Hastings di sicuro. Amedeo fa la sua conoscenza nella Brasserie La Rotonde a Montparnasse. Molto sensibile, anche lei ha studiato pianoforte ed è totalmente innamorata del suo amante italiano nonostante il suo temperamento focoso. Al punto di abbandonare subito i suoi studi di medicina per seguirlo nella sua vita di "Bohème" parigina del mondo di Montparnasse così lontana della sua vita borghese provinciale e puritana cattolica del Nord della Francia.

La coppia vive un momento con i soldi mandati dai genitori Thiroux per coprire le spese della loro figlia studente allora che lei da qualche tempo non frequenta i corsi della Facoltà. Per aiutarci a finire il mese e pagare l'affitto, Simone fa anche la modella per gli altri pittori del quartiere di Montmartre. Si occupa di tutte le faccende della casa e della salute di Amedeo soprattutto quando lui torna ubriaco delle sue passeggiate nelle brasseries dei quartieri in vista per vendere i suoi dipinti. Simona con le poche conoscenze che ha imparato dalla Facoltà di medicina sa curarlo bene della sua malattia giovanile. Anche le sue

ferite dopo le botte che ha dato e ricevuto dopo le sue bagarre leggendarie nel quartiere quando Amedeo è sbronzo.

Amedeo la sopporta ma non l'ama. Quando lei è incinta, i problemi della coppia cominciano. Modigliani rifiuta la paternità e l'accusa di avere avuto altre relazioni sessuali con gli altri artisti pittori di Montmartre che come lui sanno approfittare dell'ingenuità delle modelle. Lei nega e gli assicura che gli è sempre rimasta fedele. Ma invano, Modigliani la butta fuori con violenza e disprezzo. Non si occupa neanche il fatto che in più di essere in gravidanza, Simone soffre della stessa malattia che lui, la tubercolose, che forse lei era stata contagiata da Amedeo e dal contatto sessuale con lui.

Nove mesi dopo, il 15 settembre 1917, Simone Thiroux mette al mondo un bel ragazzo nella clinica Tarnier di Montparnasse. Lei vuole presentarlo al padre naturale. Ma Modigliani rifiuta categoricamente di vederlo e di ospitarla. Lei lo riconosce da sola e gli dà come nome Serge, Gérard soltanto otto mese dopo la sua nascita. Ha scelto da sola il nome quando ha capito che Amedeo non voleva sapere niente di lei e di suo figlio. Simone aveva aspettato tutto questo sperando che Amedeo ci ripensasse. I destini incrociati giocano anche contro di lei ancora una volta perché nello stesso momento, a nove cento chilometri da Parigi, a Nizza, il 29 novembre 1918 all'ospedale St-Roch, nasce la figlia naturale di Amedeo e Jeanne Hébuterne, la piccola e sorellastra di Gérard, Giovanna, che sarà riconosciuta dal padre ufficialmente. Abbandonata dall'artista toscano e ripudiata dalla sua famiglia per averli mentito e avuto un bambino di una relazione non ufficiale e autorizzata dal padre, Simone trova un lavoro d'infermiera all'ospedale Cochin a Parigi. Desidera così rimanere nella zona degli artisti per ritrovare Amedeo ogni tanto e cercare di convincerlo a tornare da lei. Partecipa sempre come modella per gli altri pittori per avere notizie del suo

amante Amedeo. Ogni tanto con la loro partecipazione, gli fece pervenire delle lettere d'amore che Amedeo non prende neanche il tempo di leggere.

Una lettera di amore di Simone Thiroux per Modigliani

"Metto da parte tutto il sentimento - scrisse in una lettera all'artista, datata 31 dicembre 1918, presentata in mostra con altri documenti - e reclamo una sola cosa che voi non mi rifiuterete perché siete intelligente non vigliacco: una riconciliazione che mi permetterà di tanto in tanto di vedervi. Giuro sulla testa di mio figlio, che per me è tutto, che nessuna idea malvagia mi passa per la mente".

"Un'ultima supplica. Sarò forte. Voi lo sapete, la mia situazione attuale, materialmente non manco di niente, guadagno abbastanza. La mia salute è molto male, la tubercolosa polmonare fa tristemente il suo ritorno e subisco degli alti e bassi".

"Ma non ne posso più. Vorrei soltanto meno di odio della vostra parte. Vi supplicò di avere uno sguardo gentile, consolatemi un po', sono troppo infelice, una particella di affezione che mi farebbe tanto del bene. Giuro che avrò nessun pensiero maligno e vi lascerò lavorare. Ho per voi tanta tenerezza che devo averla per noi. Simone Thiroux, 207, corso Raspail."

dernière supplications -
 Je serai très forte - Vous
 savez ma situation actuelle
 matériellement je ne
 manque de rien gagnant
 largement ma vie.
 Ma santé est très mauvaise
 la tuberculose pulmonaire
 fait tristement son
 œuvre... Des hautes - des
 bas - Mais je tiens peu
 plus - Je voudrais avoir
 simplement un peu
 moins de haine de votre
 part - Je vous en supplie
 apprenez moi un
 regard bon - bon - ainsi
 un peu je suis trop
 malheureuse et demande
 une petite parcelle
 d'affection qui me
 ferait tant de bien -
 Je ferais encore qu'à l'avenir
 j'aurais un peu
 de travail -
 J'ai pour vous
 toute la tendresse que
 je dois avoir pour vous
 Simone Thérèse
 Prof B^{te} Raipost

Simone si cura meglio durante il suo lavoro all'ospedale. La sua malattia si manifesterà di nuovo. Quando il suo stato di salute si aggrava, non può più tenere con sé il ragazzo, Gérard, accanto a lei che darà a una tata, una delle sue amiche, la moglie del pittore norvegese Edouard Diriks. Simone non ce la fa e darà il suo corpo alla scienza. Nessuno chiederà il suo cadavere da seppellire religiosamente e neanche i suoi genitori cattolici originari del Nord della Francia che l'hanno ripudiata. Il povero corpo di questa giovane donna che ha avuto solo la colpa di essere innamorata troppo di un artista toscano a Parigi finirà sui tavoli delle lezioni di anatomia e dello studio della malattia delle tubercolose della Facoltà di Medicina.

Così quando Simone morirà per colpa della sua lunga malattia, la coppia Diriks cercherà di fare adottare il ragazzo da un'altra famiglia. La coppia Carlinot. Il padre adottivo che dopo avere venduto la sua azienda industriale del cartone vuole

campare di rendita. Ma poco dopo la coppia divorzia e il giudice lo dà al padre in guardia e non alla madre che non ha una lira. Il padre se lo porta in Algeria ma a tredici anni, Gérald fugge e se ne torna in Francia in nave. Raggiunge la mamma e cambia il suo cognome per Villette, quello della madre adottiva ormai. Lei dà al figlio una foto di Modigliani e rivela al figlio il vero volto del padre biologico. Ma il figlio non vuole sapere niente di questo padre infame che lo ripudiò' bambino. Anche più tardi non avrà mai voglia di approfondire la storia della sua nascita e la celebrità di essere figlio di Modigliani. Al contrario, vuole conservare a lungo il segreto e non si sa se i ragazzi Giovanna e Gérald si sono veramente incontrati nel 1974 per ragione di eredità e tanti soldi erano in gioco a quel momento. Giovanna fu sempre indicata come unica erede. Si ritrovano tracce di Gérald quando si veste come prete dopo la sua infanzia così tanta travagliata. Operava nel centro della Francia a dir messa in parrocchie minori di bordi intorno a Versailles a Milly-la-Forêt. Fino alla sua morte nel 2004 non ha mai chiesto niente della sua famiglia paterna italiana e vissuto in pace in Francia nel mistero di un'esistenza storica per l'arte.

L'Osservatore Romano dedica nell'edizione un articolo alla "vita romanzesca" e al "figlio illegittimo" del pittore e scultore Amedeo Modigliani, che "si fece prete ed è morto in Francia nel 2004". "Che Amedeo Modigliani sia nato sotto una cattiva stella è cosa nota", scrive il giornale vaticano nell'articolo "La bohème di Modi".

Rimane solo un dubbio nella leggenda della sua vita. Si pretende che un giorno scritto nero su bianco dall'Osservatore Romano del Vaticano, lo zio Emanuele avrebbe scelto uno dei due figli di Amedeo da portare a Livorno dalla sua sorella Margherita per adozione. Avrei portato solo la figlia e non il figlio: una

salva e l'altro abbandonato. Una scelta tremenda, un abbandono così profondo che alimenta la storia.

Alla morte di mia madre, spiegò il parroco, fui affidato alla famiglia Carlinot-Villette: mio padre adottivo aveva un'industria di cartoni che però andava male. Fu venduta e lui si ritirò in Algeria a seguito del divorzio dalla moglie: fui costretto, a 9 anni, a trasferirmi, ma a 13 scappai e tornai dalla signora Villette che mi spiegò chi era mio padre. A seguito della morte di Modigliani e della sua amante-modella Jeanne Hébuterne venne a Parigi Emanuele, fratello di Amedeo, per prendersi cura della figlia della coppia. C'ero anch'io, a Parigi lo zio Emanuele si occupò di entrambi, ma poi in Italia portò solo la mia sorellastra. Io comunque sentii la vocazione sacerdotale fin da bambino e questa vocazione ha dato pace alla mia anima».

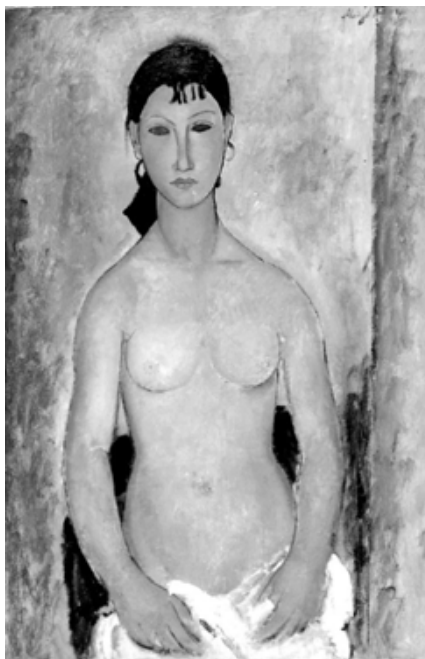


Di Simone Thiroux rimane solo il suo ritratto su tela e la storia che si porta dietro, altrimenti svanita con i suoi protagonisti. Il suo dipinto datato del 1916 salterà fuori molti anni dopo durante una mostra a Roma con il timbro dell'avvocatura dello Stato. Il titolo sarà:

“Jeune femme à la guimpe blanche” è rimasto l'unico ritratto fatto da Modigliani di Simone. Fu un'opera realizzata velocemente.

Secondo Massimo Riposati: *«La materia pittorica è leggera, quasi trasparente, quasi un non finito. Certo non si tratta del Modigliani migliore, ma rappresenta la testimonianza di una storia sparita in cui un genio come lui fornì prova di crudeltà». Simone è seduta su una sedia, ha la testa leggermente inclinata, in un atteggiamento quasi remissivo.»*

Si trovano quattro dipinti col nome di Elvire: con il collo bianco, seduta a una tavola, e questo col busto nudo che trattiene la sua camicia pudicamente. Elvire è stata un'avventura erotica molto intensa con Modigliani. Elvire Ventura era una “entraîneuse de cabaret” de Montmartre. Aveva 24 anni quando incontro Amedeo.



*Nudo in piedi - Elvire torso nudo - di Modigliani –
1918. Proprietà privata a Berna – 100 x 65.*

«La sensazione potente dell'intimità spirituale vissuta fra il pittore e la sua creatura»

Dal critico d'arte G. Scheiwiller, tratto dal suo testo del libro "Amedeo Modigliani" – 1925, Parigi.

Giacché un quadro di Modigliani non può che piacere o urtare. La personalità dell'artista, spiccatamente aggressiva e autoritaria, non ammette accomodamenti. Per comprenderlo è indispensabile che lo spettatore sia dotato di quelle qualità visive e sensitive che facciano riscontro alla potenza emissiva dell'artista. In casa contrario, l'incomprensione è inevitabile. Mirabili soprattutto nell'opera del Modigliani sono i nudi. Essi vanno distinti in due categorie:

- Nella prima vanno posti quelli in cui si sente come Modigliani avesse davanti a splendide modelle emozioni non solo spirituali e artistiche ma, appassionate e carnali...
- Nella seconda categoria vanno posti quelli, dirò così, più musicali e che anche riprodotti, non possono in nessun modo turbare i sonni del buon borghese.

Non conosco nudi di pittori moderni che mi diano la sensazione potente dell'intimità spirituale vissuta fra il pittore e la sua creatura, come quelli del Modigliani. Non si tratta qui soltanto della solita bellezza dosata di un certo sensualismo animale: l'artista ha trasfuso in essi il suo godimento estetico, e come un mistico prega davanti all'ignoto, così egli adora la

donna e attraverso il suo disegno prezioso, la sua pennellata raffinatissima, ne fa rivivere tutta la dolorosa fragilità. Sicché da taluni suoi nudi, come ad esempio quello dal titolo “Nudo rosa”, emana un senso assai più religioso ed estatico che da molti celebratissimi Buddha di Angkor.



Disegno Cariatide – Modigliani – 1912
Paris – 42 x 26.



*Il suonatore di violoncello - Modigliani – 1909 –
Proprietà privata. Esposto al Salon des Indépendants
di Paris nel 1910.*



Stazione Montparnasse nel 1900



Boulevard Montparnasse all'epoca

Quartier de Montparnasse:

«La cité mère des artistes de la bohème»

Paris 6ème arrondissement – Boulevard Montparnasse
Métro: Gare Montparnasse

«Oh! Paris est la cité mère! Paris est le lieu solennel où le tourbillon éphémère tourne sur un centre éternel! Frère des Memphis et des Rome, il bâtit au siècle que nous sommes une Babel pour tous les hommes, un Panthéon pour tous les Dieux.» (Victor Hugo)

“Oh! Parigi è la città madre! Parigi è il luogo solenne dove il vortice efemera gira su un centro eterno! Fratelli delle altre capitali del mondo come Memphis o Roma, abbia costruito nel secolo nostro una Babele per tutti gli uomini, un Panteon per gli dei.”

Modigliani nel 1909 cambia quartiere e dal ponte passa il fiume della Seine per andare sulla famosa «Rive Gauche» e sceglie di vivere a Montparnasse. Rimane di una grande importanza questa scelta per mettersi ancora una volta con la parte più viva della ricerca artistica del momento. Parigi, in quegli anni, è la città del sogno nella quale ogni genio sregolato, ritenuto nella sua patria incompreso, pazzo, o nulla di buono, poteva sentire a suo agio in mezzo a tanti altri che lo assomigliava nella sua arte stravaganza. Il quartiere di Montparnasse sorge su quella che in passato era una piccola altura nella zona sud di Parigi, sulla Rive Droite, toccando i confini dei famosi quartieri di Saint-Germain-des-Prés. Furono alcuni studenti della Sorbona nel XVIII a battezzare secolo la collina dove si ritrovavano per

declamare versi, rievocando il Monte Parnaso, consacrato dagli antichi Greci al culto di Apollo e delle Muse, che avevano eletto qua la loro dimora. Questo fu realmente il destino di Montparnasse che divenne un luogo d'ispirazione per molti artisti "bohémien" già dalla fine dell'ottocento. La fama di Montparnasse crebbe soprattutto nel secolo successivo, quando artisti e intellettuali della nuova avanguardia, soprattutto stranieri, lasciarono Montmartre spostando qui il centro della vita artistica e culturale di Parigi. Era il 1912 quando Picasso si stabilì per primo a Montparnasse; poi fu la volta di Chagall, Modigliani, Mirò, Kandinsky, Cocteau, ecc... Montparnasse non aveva lo stesso fascino di Montmartre ma nelle sue strade e nei suoi caffè si respirava il fervore culturale dell'epoca, quegli "Années-Folles" che hanno reso così affascinante la Parigi degli anni venti e trenta. Pittori e intellettuali s'incontravano in alcuni locali e caffè che sono diventati storici e oggi sono dei veri e propri musei: *le Dôme*, *la Clôserie-des-Lilas*, *la Rotonde*, solo per citarne alcuni. Nacque così la Ruche (letteralmente l'Alveare, per le sue tante finestre), una *casa – atelier*, dove ospitare gli artisti di talento che giungevano a Parigi da ogni parte del mondo e che non avevano possibilità economiche per pagarsi un affitto. Allora la vita per gli artisti era molto dura e spesso alcuni di essi vivevano quasi della miseria. Dalla Ruche passarono artisti quali Chagall, Matisse, Léger, Rousseau, Soutine, Modigliani, Zadkine, Paul Fort, Apollinaire, Max Jacob, Cendrars, Blaise, quelli che poi confluirono nella cosiddetta "Ecole de Paris", la Scuola di Parigi. Montparnasse rimase un centro artistico fino alla metà degli anni 30.



Ritratto di Marie Vasilieff – Modigliani – 1918
– 60 x 91



Casa di Maria Vasilieff

La Cantine de Marie Vassilieff

“La mensa degli artisti nella miseria”

54, Avenue du Maine - Paris 15ème arrondissement
Métro: Gare Montparnasse.

Quando la guerra scoppia, la vita di «Bohème» degli artisti a Parigi che non furono arruolati dalla Grande Armée Française per la prima guerra mondiale, diventa ancora più miserabile. La fame si fa sentire più forte che prima. Il morale della gente diventa così spaventoso che nessuno si preoccupa di comprare opere d'arte di artisti sconosciuti e poveri dei quartieri di Montmartre in quel periodo tragico.

Tanti artisti cercano un luogo per sopravvivere e nutrirsi. Così nasce la famosa e salvatrice «Cantine de Marie». Su un piccolo fornello, l'artista Marie Vasilieff fa cuocere dalla mattina alla sera un buono «Pot au feu», uno stracotto di carne di bassa qualità accompagnato da verdure degli orti delle colline di Montmartre. I poveri artisti possono così per due soldi riscaldarsi con una tazza di buon brodo caldo, qualche volta di un pezzo di carne e un contorno di verdure e come dessert una frutta. Sempre hanno la ricompensa di un bicchiere di vino, il tutto per 65 centesimo dell'epoca e 10 centesimo per il vino. La casa offre una grande e lunga tavola di legno e delle sedie per sedersi accanto a un camino caldo e anche qualche sofà per sdraiarsi e dormire un po'.

Ai muri intorno a loro, tanti quadri e dipinti colorati degli artisti senza una lira che hanno lasciato un'opera loro per pagarsi la cena. Oggi questa piccola trattoria sarebbe miliardaria

con quelle opere di grandi artisti che sono venuti mangiare da Marie Vasilieff come i mitici Picasso, Fernand Léger, Chagall e per forza Modigliani.



*“Le Banquet de Braque” – Dipinto di Marie Vasilieff –
1917*

Amedeo preferiva mangiare la sua famosa e deliziosa “pasta, aglio e peperoncino” dal ristorante dell’italiana Rosalie. Ma solo quando aveva qualche lira in tasca. O quando non si faceva cacciare da lei perché aveva fatto troppo casino nel suo locale. Allora veniva come gli altri poveri artisti di Montmartre a casa di Marie.

Nonostante la guerra e la miseria, l’atmosfera della cantina era sempre festiva con questo tipo di artisti: uno suonava il violino, un altro il pianoforte, si cantava, si leggeva poesie, si parlava di pittura, letteratura, politica fine a notte fonda. Picasso faceva il toreador delle arene spagnole. Marie danzava al ritmo cosacco russo. Marie così si divertiva e aiutava gli altri artisti salvandoli della carestia e della fame. *“Una donna esemplare in un momento tragico”*. Ma chi era questa Marie?

La pittrice russa **Marie Vassilieff** nasce il 12 febbraio 1884 a Smolensk, in Russia. Di famiglia benestante, l'artista è spinta proprio dai genitori a studiare medicina. Fin da subito mostra però grande talento per l'attività artistica, tanto che nel 1903 lascia medicina per studiare arte presso l'Accademia di San Pietroburgo. Nel 1905, visitato la capitale artistica del mondo.

Due anni dopo, si trasferisce a Parigi dove lavora come corrispondente per alcuni giornali russi, mentre studia pittura con Henri Matisse e frequenta lezioni presso l'Ecole des Beaux-Arts. Nel 1908 fonda l'Accademia Russa, ribattezzata l'anno successivo, *Vassilieff Académie*. Nel 1910 Vassilieff espone le sue opere per la prima volta al *Salon des Indépendants* e al *Salon d'Automne*, dove continuerà a esporre in questo salone regolarmente. Marie Vassilieff diventa parte integrante della grande comunità creativa di Montparnasse. Oggi è ancora possibile ammirare i suoi pannelli decorativi, creati nel 1927 per le colonne nella sala da pranzo di *La Coupole*. Durante la Prima Guerra Mondiale, Vassilieff lavora su un'ambulanza per l'esercito francese. Nel 1915 espone a San Pietroburgo.

Circondata da amici artisti come Amedeo Modigliani, Ossip, Zadkine, Juan Gris, Chaïm Soutine, Marc Chagall, Picasso e Georges Braque, dopo aver allestito diverse mostre a Londra nel 1928 e nel 1930 e in Italia nel 1929, apre il Museo Vassilieff. Nel 1998, il *Musée du Montparnasse* è inaugurato proprio nel vecchio studio di Marie Vassilieff. Lo stile dell'artista è soprattutto ispirato alla corrente artistica del cubismo. Ha avuto grande successo anche per le sue decorazioni di mobili e la sua produzione di bambole, marionette.

Non si può dimenticare quell'episodio drammatico di questa donna di cuore che ha aiutato tanti artisti nella miseria. Si era detto che Marie aveva avuto una relazione con Trotskij quando il russo era con Lenine a Parigi. Lei sera imprigionata perché

anche lei era di origine russa. Fu il Maresciallo Joffre che ordinerà la sua liberazione per congratularla di tutta la sua attività come infermiera della Croce Rossa durante la guerra e come aiutante degli artisti a Parigi.



Foto di Marie Vassilieff

Il “gioiello” del Nord-Pas de Calais

Il pot-au-feu o bollito francese

Terra di grano, grande pianura agricola, il Nord-Pas de Calais è ricca di una gastronomia semplice e tradizionale. La Somme è un vero orto-giardino straordinario, agricolo e votato alle verdure. Per convincersene basta citare le saporite verdure regionali: la carota, il crescione, l'indivia, la salicornia, il rabarbaro e la mela, coltivata sia per il sidro sia come frutta da fine pasto. A Lille e nel Nord, si cucina tutto in pentola. Così, specialità come il *Waterzoï*, una specie di bouillabaisse di diversi pesci di fiume, o l'*Hocheipot*, mix di carni, coda di bue e verdure bollite si trova in pentola!



Si tratta di un bollito tipico della Francia settentrionale a base di manzo e verdura cotta in acqua, per diverse ore, lentamente. Le verdure impiegate, in genere, sono: verza, porri, sedano, carote e cipolle aromatizzate con sale e pepe. Questo secondo in Italia ma piatto unico in Francia, ideale per il periodo invernale,

è reso più saporito con l'aggiunta di senape, vinaigrette o cetriolini.

Il nome del "*pot-au-feu*", la pentola sul fuoco, è apparso prima e quando il suo significato è cambiato per descrivere il piatto al posto del piatto in cui è cotto. Mentre *pentola* è stata usata per descrivere il piatto arrotondato per cucinare sul fuoco almeno dall'undicesimo secolo, non sembra esserci alcuna traccia scritta di *pot-au-feu* fino al 1673.

Piatto popolare ma apprezzato anche nella borghesia come lo racconta bene Guy de Maupassant nel racconto "La parure" che lo definì una pietanza rustica, contadina ed economica. *La collana* è un racconto, pubblicato per la prima volta il 17 febbraio 1884 dal quotidiano *Le Gaulois* ed inserito nella raccolta in volume dell'anno successivo. La storia è presto divenuta una delle più popolari dello scrittore francese, famosa soprattutto per la sua conclusione.

Tradizionalmente, il brodo viene servito prima con un po' di noce moscata e il midollo (se un ossobuco è stato utilizzato) spalmare su tostato il pane. Poi la carne e le verdure sono serviti con grosso sale e forte di Digione senape, rafano salsa, e qualche volta anche con cetriolini sottaceto in aceto. *Pot-au-feu* brodo può essere utilizzato anche come zuppa (spesso arricchiti con riso, la pasta o tostato pane) come base per salse, o per la cottura verdure o pasta. Pronto per l'uso concentrato cubo sono a disposizione per fare quello che si presume essere *pot-au-feu* brodo quando si aggiunge acqua.

Ingredienti:

1 kg di girello, 1 kg di punta di petto, 3 ossobuco, 500 g di carote, 500 g di rape, 500 g di porri, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 6 spicchi d'aglio, il cuore di 1 cavolo, 3 litri d'acqua, sale e 10 grani di pepe

Preparazione:

Mettere a bollire in una pentola capiente 3 litri d'acqua, il sale grosso e il pepe. Quando l'acqua inizia a bollire, aggiungere la carne, gli ossibuchi, le verdure pulite, lavate e lasciate intere. Fai sobbollire per 5 ore a fuoco lentissimo. Aggiungi il cavolo e l'aglio 1 ora prima di servire. Servi il brodo da solo e, a parte, la carne e le verdure con fette di pane tostato.

L'abbinamento consigliato dal sommelier Enrico:

Per apprezzare un buono e caloroso Pot-au-feu, niente male un buon vino del *Côte du Rhône* tradizionale della zona di *Brouilly*: una *cuvée Pisse-Vielle* che offre una bella gonna rossa chiara con aromi di frutta rossa che offre la sua freschezza dopo tanti gusti forti della carne e verdure.





*"Elvire au col blanc" - Modigliani.
1917 - 92 x 65 - Parigi, collezione Jonas Netter*

Si trovano quattro dipinti col nome di Elvire: con il collo bianco, seduta a una tavola, e questo col busto nudo che trattiene la sua camicia pudicamente. Elvire è stata un'avventura erotica molto intensa con Modigliani. Elvire Ventura era una "entraîneuse de cabaret" de Montmartre. Aveva 24 anni quando incontrò Amedeo.

ELVIRE LA QUIQUE

La bella "chica" trascurata di Modì

Elvire Ventura detto La Quique, era la modella preferita di Modigliani che prima dell'arrivo di Jeanne Hébuterne, nella sua esistenza di uomo e artista, ispirerà a Modì alcune delle sue opere più belle. Una figura che rimaneva trascurata quella di Elvire per Modigliani. Lei, invece, lo amerà disperatamente, come tante donne prime e dopo di lei. Per Amedeo era la donna più affine al suo modo di vivere e personalità. Ma Jeanne Hébuterne rimarrà il suo assoluto amore fino alla sua morte.

A Marsiglia dov'è nata Elvire Ventura, il soprannome "La Quique" era stato quello dato nel 1885 da una famosa cantante di cabaret, Gaby Deslys, a una giovane commessa che vendeva fiori durante il suo show. Nel seguito, ogni artista la voleva con sé al cabaret come portafortuna per il suo spettacolo. Elvire era una cantante e con la sua bellezza faceva venire il pubblico nel cabaret e portava soldi e fortuna alla gente. Ma si dice anche che come Elvire Ventura era nata da una madre marsigliese e di un marinaio spagnolo. Per questo, il padre la soprannominava in modo tenero la "Chica, esa chica guapa", questa ragazzina è così bella!

Elvira parte da Marsiglia giovane per la capitale francese forse a 14 anni. Con il nome d'arte nella prostituzione parigina di La Quique fa lo stesso mestiere della madre per sopravvivere, oltre a fare la cantante e la modella per gli artisti di Montmartre e Montparnasse. Il corpo glielo permette e quella sua espressione conturbante: gli occhi neri, i capelli corvini la rendono naturalmente una "Déesse de l'amour", una dea dell'amore. In

quella Parigi libera e scoppiettante finisce come tante altre belle modelle di pittori della Butte Montmartre per approdare tra le braccia di Amedeo. Sembra che Modì la condividesse con il suo protettore e amante. Però il loro incontro artistico diventerà presto un amore, tumultuoso e litigioso. Elvira e Amedeo, anche se sono tutti due poverissimi, buttano i loro pochi soldi tra i piaceri dell'arte e della carne, ma anche nel dramma dell'alcol, soprattutto quello del pericolo assenzio all'epoca e l'effimera voluttà delle droghe. Secondo Giovanna Modigliani, la figlia dell'artista, suo padre ed Elvira si sarebbero rinchiusi, muniti di tele, colori, alcool e droghe nello studio della place Clément.

Elvire "La Quique", in modo ragionevole, non poteva essere la donna di Modigliani. Lei era nel quartiere di Montparnasse, la donna dei sogni di tutti, ma da quando si sono incontrati i due amanti, la coppia Elvire e Amedeo non si è mai lasciata e pare che abbia continuato a vedersi anche dopo che il pittore si era costruito un legame solido e stabile con Jeanne Hébuterne. Dipendente forte dell'assenzio, Elvire soffre tanto delle conseguenze della famosa "fatta verde" e i suoi effetti collaterali al punto di arrivare a perdere la voce e la ragione. Altri problemi di alcol e concorrenza nei marciapiedi della prostituzione provocheranno anche altri drammi popolari nella zona. Lei sfuggerà a una condanna a morte dopo una lotta e l'assassinio di una prostituta. Si ritroverà un tempo in prigione, abbastanza da allontanarla dal suo amante e pittore. Nonostante l'assenza lei sarà sempre innamorata di Amedeo. Anche quando lui sarà andato via, e con lui Jeanne col bimbo che aveva in grembo nella Côte d'Azur. In quell'atmosfera di Montparnasse e della Parigi *bohémienne* in cui s'intrecciava libertà e gioia, frustrazioni e amarezze, illusioni e disillusioni, amori e tradimenti, a Elvira rimanevano solo nei suoi ricordi tutta quella bella avventura artistica come alcuni dei suoi celebri nudi che fecero scandalo

all'epoca con il suo bel corpo offerto agli sguardi degli spettatori delle mostre parigine. Sono gli anni in cui Modigliani, con Jeanne, si trasferisce a Nizza e, precisamente, quello in cui nasce la loro bambina, e poi fanno ritorno a Parigi, per andare a vivere nell'altra riva a Montparnasse. La leggenda vuole che l'umanità di Elvira abbia spinto la donna fin sulla tomba della sventurata Jeanne, moglie suicida del pittore, e ha anche portato un mazzo di fiori per omaggio. Ma il suo fisico e la sua salute hanno sofferto del soggiorno in prigione. Non è più la "Déesse de l'amour" di prima, era ormai diventata l'ombra di se stessa. Poco tempo dopo, tanti altri dipinti d'Elvire modella sono diventati famosi. Quelli con i colli affusolati e i volti stilizzati famosi d'Amedeo come lei modella. Quando Modigliani ed Elvire erano due amanti e molto legati, lei era una fiamma d'ispirazione all'inizio per l'artista, che amava dipingerla nuda sui divani, il "Nu Couché" profumava dalla voluttà e sensualità in stato di piacevole abbandono, con gli occhi socchiusi in posizione di offerta". Il corpo disteso sulla tela era diventato una testimonianza precisa di chi lo dipingeva. Una testimonianza indiscussa di amplessi ripetuti e reali, di chi esce dalla tela per provocare e accarezzare chi la sta dipingendo. Come se lei facesse un gesto ultimo di tenerezza per rimanere un dolce ricordo di un momento intimo tra la Musa e l'artista.

"È la più bella puttana di Parigi: Elvire detto La Quique, la dolce cicalina che canta, a noi, in funzione dell'opera presentata ne sovvienne, meravigliosa con il suo viso d'angelo. La sua voce rimane nei nostri cuori un inno divino alla sensualità".

Così la descrive in un articolo il poeta Cocteau quando scopre il ritratto di Amedeo che aveva dipinto Elvira nuda. Questo dipinto sarà la proprietà di Paul Alexandre e non di Paul

Guillaume che nel frattempo era subentrato come manager al primo amico e mercante del livornese.



*“Nu couché” – “Nudo sdraiato a braccia aperta” –
Modigliani – 1917 - Proprietà privata– 60 x 92.*

La storia dell'arte si fa anche attraverso le emozioni che le opere trasmettono e questo vale anche per vecchie fotografie. Due rare foto di Elvire La Quique in pausa nuda come modella con l'amico di Amedeo, Jean Alexandre dietro il divano dell'atelier di pittura dell'artista livornese.



La seconda a casa dei fratelli Alexandre questa volta Elvoire è vestita e forse si svesta per fare di nuovo la modella per un'artista. La vediamo come una bella donna con quell'elegante vestito bianco, con le gambe accavallate, che mostra le sue splendide e lunghissime alate cosce.



*Jacques Lipchitz e la moglie – Modigliani – 1917.
Chicago Art Institute – State Uniti – 81 x 54*

TEST

Hai un'intelligenza creativa alla Modigliani ?

Questo test consente di verificare quale tipo di creatività hai rispetto all'artista Amedeo Modigliani:

Hai una creatività come quella dell'ambizione di gioventù livornese o quella dell'inizio della sua vita parigina, o ancora quella della creazione idealista di Montmartre infine o quella dell'innovazione matura di Montmartre ?

Attraverso le risposte alle domande ricaverete il vostro punteggio di tipo di lettere, A, B, C e D, e alla fine del libro troverete il vostro profilo d'intelligenza creativa dopo la vostra passeggiata a Parigi.

1- Non hai la nozione del tempo. Il passato, presente e avvenire per te sono delle nozioni relative:

D Sempre

B Qualche volta

C Spesso

A Mai

2 Sei sempre intuitivo, sensibile, forse un po' medium, ma sempre molto ispirato con tanti progetti in mente:

D Sempre

A Qualche volta

B Spesso

C Mai

3 Hai la fortuna di trovarsi nel luogo giusto al momento giusto e senza volerlo per forza:

D Sempre

C Qualche volta

B Spesso

A Mai

4 Sei dipendenti delle tue emozioni. Però sai conservare nella tua anima il tuo giardino segreto che non divulghi a nessuno:

D Sempre

B Qualche volta

C Spesso

A Mai

5 Indolente nel tuo e per principio, sei molto creativo per risparmiare le tue energie e il tuo tempo per un progetto professionale:

D Sempre

B Qualche volta

C Spesso

A Mai

6 Ti senti sempre troppo vulnerabile alle aggressioni della vita moderna, troppi rumori, troppa gente intorno a te, troppo stress nel lavoro:

B Sempre

A Qualche volta

C Spesso

D Mai

7 Non sai andare al dunque e alla fine di un progetto tuo. Giri, giri sempre con ansia prima di deciderti:

B Sempre

A Qualche volta

C Spesso

D Mai

8 Ti adatti sempre con facilità a ogni problema e tutte le situazioni che si mettono attraverso il tuo percorso di vita:

D Sempre

A Qualche volta

B Spesso

C Mai

9 Sei una persona impressionabile all'ambiente, alla gente intorno a te che cambia idee, mentalità, carattere e che ti feriscono così psicologicamente:

B Sempre

A Qualche volta

C Spesso

D Mai

10 Sei pronto a fare tutte le concessioni nel lavoro come nella vita sociale per preservare il tuo modo di vivere, confort e abitudine sociali:

- D Sempre
- B Qualche volta
- C Spesso
- A Mai

11 Hai la tendenza di darti obiettivi di vita e di carriera sempre troppi ambiziosi senza pensare a tutte le difficoltà che potrebbero arrivare prima di portarli a termine:

- D Sempre
- C Qualche volta
- B Spesso
- A Mai

12 I tuoi sforzi, iniziative personali, vanno nella giusta direzione per ottenere un'autonomia materiale e psichica:

- D Sempre
- B Qualche volta
- A Spesso
- C Mai

13 Hai bisogno di sentirti ammesso in un gruppo, un collettivo, una squadra per svolgere la tua creatività professionale:

D Sempre

B Qualche volta

A Spesso

C Mai

14 I risultati che stai ottenendo t'interessano meno che tutti gli sforzi che hai fatto per raggiungere i tuoi obiettivi iniziali:

D Sempre

A Qualche volta

C Spesso

B Mai

15 Hai la tendenza a compensare le tue angosce della creatività per scambiarle con una certa avidità materiale:

D Sempre

C Qualche volta

B Spesso

A Mai

16 Molto permaloso e per nascondere la tua vulnerabilità, ti chiudi come una tartaruga quando la gente ti fa delle critiche professionali che non accetti:

D Sempre

B Qualche volta

C Spesso

A Mai

17 Sai tirare fuori il meglio delle tue capacità lavorative e creative e competenze per ottenere un risultato visibile agli altri:

D Sempre

B Qualche volta

A Spesso

C Mai

18 Più l'obiettivo è alto e difficile da ottenere più sei motivato e metti energie e coraggio per raggiungerlo:

D Sempre

B Qualche volta

A Spesso

C Mai

Soluzioni alla fine del libro



*"Nudo seduto" – Modigliani – 1916.
Courtauld Institute Galleries – Londra – 92 x 60.*

La pittura del nudo di Modigliani
descritto da una poesia del suo amico e poeta
Léopold Zborowski nel 1917

*«Sur la toile blanche coulent des flots de gloire,
Voici dans leur chaleur riante,
Les femmes
Nues.
Un miracle de la mesure,
L'explosion de sa palette est pleine d'ardeur,
Le feu jaillit du cœur,
Il suit sa vision intérieure écoutant
un haut état d'amour.»*

*“Sulla tela bianca scorre delle onde di gloria,
Eccole nel loro calore ridente,
Le donne
Nude.
Un miracolo della misura,
L'esplosione della sua tavolozza è piena di ardore,
Il fuoco sorge dal cuore,
Segue la sua visione interiore, ascoltando un alto stato
D'amore.”*



*"Testa di Jeanne Hébuterne" – Modigliani – 1918.
Proprietà privata – Parigi – 46 x 29.*

JEANNE HEBUTERNE

«L'angelo col viso grave»

Nel dicembre 1916 appena finisce la storia con Simone Thiroux, nei saloni della Brasserie “La Rotonde”, il pittore toscano Modigliani convince una ragazza giovane e carina a fare un suo dipinto. Jeanne Hébuterne accetta volentieri di farlo, lei che è una studentessa di Belle Arti dell’*Académie Colaressi* collocata nel quartiere Montparnasse.

Amedeo a prima vista se ne innamorò di Jeanne come un pazzo, ma soprattutto come pittore alla ricerca di una Musa. Jeanne è una donna bella e attraente. Una grande freschezza naturale senza avere bisogno di truccarsi come una vergine veneziana che l’artista avrebbe incontrato nei quadri dei musei del Veneto nella sua gioventù. Subito lui la chiama *ma Jeannette*, diminutivo pieno di tenerezza e di rispetto alla sua giovinezza.

Quando si è chiesto a un’altra studentessa e amica di presentare Jeanne, lei la descrive come una bella ragazza che ha sempre un viso pallido con grandi occhi in mandorle e di colore blu miosotidi. Però un fisico altro e magro, un’aria malaticcia e un pallore cadaverico anche se la sua salute è buona e sana. «*comme une jeune femme timide et sans sourire, toujours trop sérieuse*», come una giovane donna timida e che rimane senza mai sorridere, sempre troppo seria.

Modigliani ha finalmente trovato la sua Musa fino alla fine della sua vita. Jeanne sarà “*il simbolo della felicità di chi ha trovato un angelo col viso grave*” come dirà sempre più tardi ai suoi amici pittori. Uno di loro la paragona “*al candore di un cigno al passo lento ma un portamento di dea, fiera, col collo allungato all’eccesso e*

il fronte cinto da un tessuto verde che riteneva delle trecce con riflessi ramati scendendo fino ai suoi ginocchi." Esattamente come dipingeva le donne nel suo immaginario, l'artista Modigliani.

I genitori e soprattutto il fratello si oppongono all'unione appena sanno chi è l'amante di Jeanne. Loro sono piccoli borghesi ma benestanti nei bei quartieri di Parigi e avevano altre ambizioni di matrimonio per il patrimonio e avvenire della giovane ragazza ancora studentessa. Per legge, come non ha alla sua età di dormire fuori della casa familiare senza l'accordo del padre, Jeanne deve tornare ogni sera a casa loro nel quartiere del Mont Sainte-Geneviève.

Per loro, famiglia cattolica e seria, quest'artista, straniero, senza una lira profittava solo dell'ingenuità della loro figlia o aveva vista sul loro patrimonio e la dote per sopravvivere ma non per offrire una vita confortabile e rispettosa per la reputazione della loro famiglia. Durante una lite con la figlia, il padre gli ordina di scegliere: "O lasci quest'uomo indegno di te e del tuo avvenire o lasci la casa nostra per sempre!" Con quest'ultimatum la figlia non esita neanche un secondo e se ne va da casa sua per ritrovare a Montparnasse la casa povera ma ricca di amore di Amedeo.

L'amico di Modigliani, Léopold Zborowski approva questa bella coppia che ridà felicità e ardore al lavoro all'artista. Cerca di aiutare la nuova unione sentimentale di Amedeo per sistemarsi al meglio in un piccolo albergo che offre il minimo di conforto alla giovane donna. Vede che queste due amanti vivono una vera storia d'amore, non più quelle avventure di una sera o di poco tempo abituale di Amedeo. La cosa sembra seria. Léopold vede lavorare così bene il suo amico che si preoccupa della sua salute. Jeanne ne è convinta anche lei e cercherà di

convincere Amedeo di farlo per lei, per loro due, per il loro bello amore.

Tutti nel mondo dell'arte e la "Bohème" di Montparnasse vedono il cambiamento di attitudine di Modigliani che vive questo periodo con entusiasmo. Ha ritrovato un equilibrio, una stabilità, tanta motivazione e creatività. Questa ragazzina, la Jeanette, sembra che lo salverà della sua vita disordinata e maligna. Soprattutto è la sua modella preferita e tanti ritratti di lei saranno fatti dall'artista toscano come i famosi: *Jeanne au collier*, *Jeanne aux yeux bleus*, *en chemise*, *aux cheveux de fée*, *au grand chapeau*, ecc...

Malgrado tutte le cure fatte da Léopold e Jeanne, la salute di Amedeo si aggrava. Un medico gli consiglia di cambiare aria, trovare un posto nuovo, più sano e col mare vicino, un clima mediterraneo migliore rispetto all'inquinamento della Parigi dell'epoca. Léopold organizza così un soggiorno sulla Côte d'Azur. Per finanziarlo, perché non mischiare salute e arte. Modigliani si sentirà meglio e dipingerà di più.



*"Jeanne Hébuterne seduta davanti a un uscio" – 1919.
Los Angeles – Proprietà di Mr. & Mrs Sidney F.
Brody – 130 x 81*

Lui venderà di più che rimanere a Parigi in brutta salute e dipingendo di meno. Il fronte della guerra vicino a Parigi non aiuta le vendite allora che a Nizza, dove la guerra è molto lontana e la gente ricca si è recata per fuggire il rischio d'invaso dai tedeschi della capitale. Così la pensa l'amico Zborowski.

Modigliani avrebbe preferito tornare in Toscana nella sua città natale di Livorno. Ma la guerra non glielo permette. Tutte le frontiere sono chiuse in quel periodo. Nessun viaggio tra la Francia e l'Italia è permesso neanche per raggiungere sua madre e la sua famiglia toscana. Allora accetta, convinto da Jeanne a scoprire la Côte d'Azur che tanti altri artisti a Parigi hanno avuto come meta per dipingere anche loro. Approfittano dell'aria del mare, del sole della Riviera francese.

Amedeo dipinge molto per vendere i suoi ritratti, soprattutto quelli di bambini che hanno un bel successo come quello di una bambina molto carina. Il dipinto si chiamerà: "la fillette en bleu", il ritratto di una ragazzina vestita con una camicia blu, ha gli occhi azzurri e un piccolo tessuto rosa nei capelli. Sarà il dipinto scelto nelle locandine per la Mostra del centenario al museo di Livorno nel 2019. Una bella scelta tra tutti i dipinti di Amedeo.

Perché tanti dipinti di ragazzi? Forse perché Jeanne dichiara ad Amedeo che lei è incinta. Nove mesi dopo una piccola Jeanne, col nome messo in italiano, Giovanna, nascerà all'ospedale Saint-Roch di Nizza. La madre Jeanne, sempre fragile di salute, dopo il parto rimane troppo giovane e incompetente per gestire un bimbo così piccolo. La coppia trova una tata calabrese devota e tenera che vive vicino a Nizza.



*"Jeanne Hébuterne au chapeau" – Modigliani
1919 – 92 x 54 – Proprietà privata*

Di ritorno a Parigi, la fortuna finalmente apre le sue braccia ad Amedeo. Numerosi progetti di mostra si offrono a lui. Dei giornalisti s'interessano alla sua opera artistica. Tanti articoli sui giornali mettono in alto il suo lavoro. Altri per forza rilevano la sua vita scandalosa con le sue relazioni femminili non ufficiali per la società benestante. Altri criticano la scelta dei suoi dipinti scandalosi dei nudi di donne, "dove si vedono i peli", non come quelli del Louvre o dell'antichità dove non c'è neanche un pelo sui corpi delle sculture greche o romane. La brava gente pensa che, mostrando le donne nude di questo modo, potrebbe anche *"incitare le donne alla prostituzione"*!

Léopold ha contatti con giornalisti inglesi e si organizza anche un viaggio in Inghilterra e delle mostre per le opere del suo amico Amedeo. La speculazione si mette in moto sapendo che stranieri sono interessati dalle sue opere. In modo cinico, si sa anche la salute dell'artista è di bassa qualità. Che i quadri si rivendono molto più cari quando l'artista muore. La quotazione dell'arte contemporanea è così in quel periodo e tutti sperano che la salute dell'artista toscano peggiori ancora. Il successo arriva finalmente per Modigliani. Forse troppo tardi. Il successo aumenta la sua ansia, le sue angosce. Lui si butta nell'alcool e la droga per fuggirle. Distrugge le sue ultime forze vive del suo corpo già troppo fragile. L'aiuto di Jeanne non serve più ormai. Lei con tanta tenerezza e amore lo riporta sempre a casa, totalmente sbronzo e impazzito, per curarlo meglio delle sue possibilità.

La salute di Modigliani degenera velocemente. La situazione diventa preoccupante. La tubercolosa rimane più forte della sua volontà di vivere. Jeanne Hébuterne si ritrova incinta una seconda volta. La sua salute anche a lei vacilla e non arriva più ad aiutare l'amore della sua vita, il suo Amedeo a sopravvivere contro la malattia da solo. Si deve portare l'artista all'ospedale

vicino ma non serve a nulla purtroppo. Amedeo muore il sabato 24 gennaio sera senza riprendere coscienza e senza soffrire in prima vista. Jeanne gli è rimasto sempre vicino. Ma tutto questo la rende fragile, con un morale sotto, fisicamente distrutta. Una tristezza enorme regna dentro la sua anima. Accanto al letto di morte di Amedeo, rimane molto tempo in silenzio, lo sguardo fisso su di lui come per scoprire con gioia il risveglio dell'uomo della sua vita. Poi si rende conto che Modigliani non si risveglierà più. Si taglia un gran pezzo di quei lunghi capelli suoi che piacevano così tanto ad Amedeo e li offre nelle mani dell'artista morto. La sua famiglia, Modigliani morto, fa pace con lei. Arrivano a convincerla che durante il lutto e per salvaguardare la salute di lei durante la gravidanza e della povera creatura che lei tiene in se, sarebbe meglio tornare a casa loro. Incapace di rivoltarsi, Jeanne accetta e si lascia guidare fino alla casa dei genitori. Ma in un momento forte di depressione si butta dal quinto piano della casa familiare e muore nel mattino del lunedì 26 gennaio.

Sarà molto più tardi che sotto la pressione di tanti amici e artisti della coppia morta e l'insistenza del fratello di Modigliani Emanuele, garante per pagare tutte le spese, permetterà a Jeanne di ritrovare Amedeo nella stessa tomba del cimitero del Père Lachaise a Parigi. Ritroveranno nella morte la loro coppia per l'eternità.



Jeanne Hébuterne



*"Jeanne Hébuterne con la collana" - Modigliani –
1917. Proprietà di R. Heichholz – Washington – 55 x
38.*

“La ragione d’essere delle deformazioni cui Modigliani assoggetta i suoi modelli”

*Dal critico d’arte L. Vitali, tratto dal suo testo del libro
“Disegni di Modigliani” – 1929, Parigi.*

La chiave dell’arte di Modigliani, la ragion d’essere delle deformazioni cui assoggetta i suoi modelli dai volti allungati, inclinati sui colli cilindrici che sostengono le teste quasi a modo di colonna, il senso di spirituale levità che emana dalle sue opere, godimento che io non so paragonare se non a quello delle armoniose figurazioni di una danza lenta, hanno un solo nome: arabesco.

Per questa mi sembra che Modigliani, in un certo senso resta pur sempre del tempo nostro (quello che viene in linea diretta da Baudelaire e da Rimbaud), e incitò la sua virtù, sia della stessa famiglia dalla quale sono usciti i giapponesi e due italiani che si sono espressi con lo stesso linguaggio pittorico: intendo Simone Martini e Sandro Botticelli. Ma soprattutto al senese mi piace avvicinare Modigliani: a Simone Martini, quando abbandona la narrazione, per farsi pittore decorativo nel senso berensoniano.

Il disegno di un pittore è come il diario intimo di un letterato, in essi l’artista ti si rivela schietto, nei suoi caratteri essenziali, senza infingimenti e senza trucchi, che del resto l’aristocratico contrasto del bianco e del nero mal tollererebbe. Di rado vi si ritrovano preoccupazioni chiaroscurali; molto spesso è un segno uguale e sottile, che si snoda filato leggero, con singolare purezza, chiudendo le forme in un ben ritmato gioco

d'arabeschi di una squisita eleganza. Le curve s'intrecciano e si combinano via via con un senso quasi musicale, fra pause e riprese, incroci e sospensioni; suggerendo più che descrivendo, sintetizzando e non analizzando.

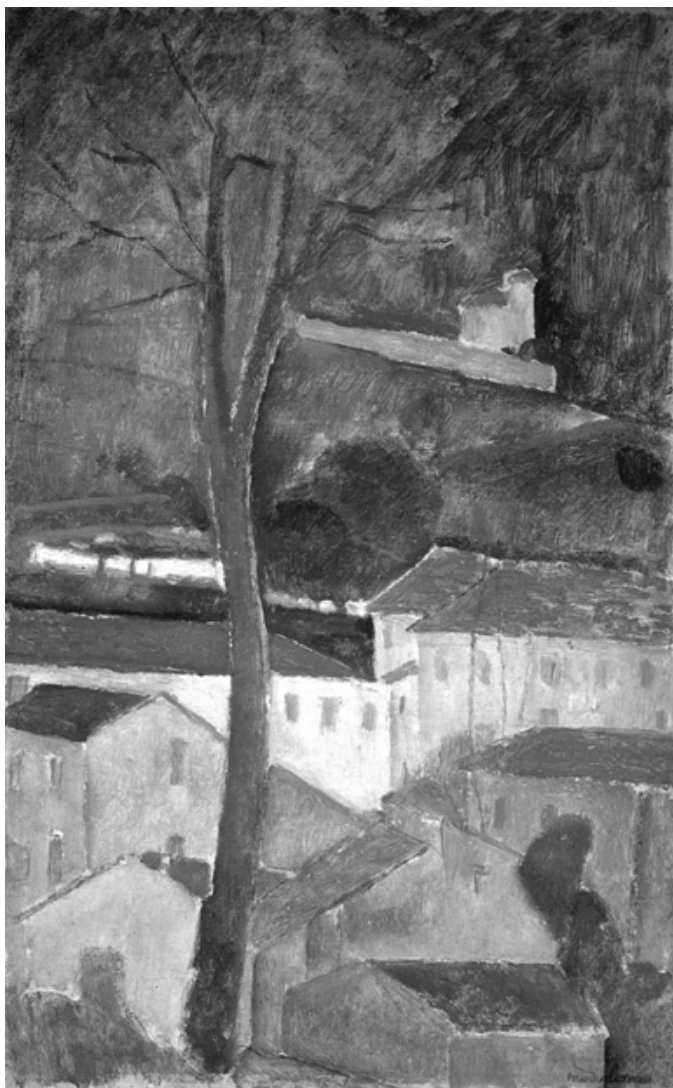
E come il motivo di un flauto pastorale evoca con le sue modellate cadenze tutto un mondo nostalgico ideale, così l'arabesco di Modigliani supera la realtà minuta del modello, innalzandolo in un mondo diverso e superiore, dove donne nutrite di uno strano languore hanno corpi di virginea purezza.



*"Giovane donne ricevano dono di Afrodite" –
Botticelli*



*"Paesaggio, cipressi e case" – Modigliani.
1919 - 14.5 x 19 – Proprietà privata.*



*"Paesaggio a Cagnes-sur-Mer" – Modigliani 1919 –
Proprietà Jacques Guérin – Parigi 46 x 29*

Nice et la Côte d'Azur

*La luce straordinaria che eleva i colori dei
quadri di tutti gli artisti.*

«La luce. E questa luce catturata nelle tele di Cézanne, e che avvolge, morbida e splendente, la terra e il mare, che illumina e rende questa regione della Côte d'Azur un lembo di Eden ritrovato.»

Per la sua salute ma anche per ritrovare i colori e la luce della Provenza sono state le ragioni del soggiorno sulla Côte d'Azur di Modigliani. La luce dei quadri del suo amico che ammirava a Parigi, Paul Cézanne. La luce più facile da cogliere nelle mezze stagioni, che eleva i colori e i contrasti. E poi nuovi paesaggi che gli ricordavano la sua Toscana, il mare, i porti, l'entroterra come questi paesaggi di Cagnes-sur-Mer che ha cercato di dipingere. Paesaggi che lui non ha mai voluto dipingere da quando era arrivato a Parigi. Da quando ha litigato con Diego Rivera: "le paysage n'existe pas", il paesaggio non esiste gridava Amedeo al suo collega pittore quando lui affermava: "il paesaggio è tutto".

Modigliani ha dipinto solo quattro paesaggi nella sua carriera adulta di pittore e tutti nella Costa Azzurra. Non sono forse gran cosa ma più una ricerca del colore, della luce, dell'innovazione cezanniana più rara ed essenziale per lui che il motivo stesso del paesaggio lontano dalla sua zona creatrice.

La luce in Provenza ha attirato tanti pittori famosi: Vincent Van Gogh in primis, Gauguin, Cézanne, Picasso, Renoir, Braque, Dufy nel periodo 1860 a 1920 e altri. Hanno dipinto la regione che si affaccia al Mediterraneo fino al confine dell'Italia

con i suoi molteplici varietà dei paesaggi dal rilievo prealpino alla linea di costa come per Cézanne con i famosi paesaggi a est d'Aix-en-Provence e la montagna di Sainte-Victoire: "La casualità dei raggi, il cammino, l'infiltrazione, l'incarnazione del sole attraverso il mondo che riuscirà mai a dipingere tutto questo?" si chiedeva Cézanne. Dopo Nizza all'inizio del soggiorno, Modigliani si ritrova a Cagnes-sur-Mer, piccola città portuale accanto. A Nizza sono stati cacciati da Monsieur Curel che affittava a lui ma anche ai suoi amici artisti, Soutine e Fujita un appartamento nel centro, in rue Masséna al Pavillon des Trois-Soeurs. Siccome non pagavano il loro affitto e bevevano i soldi che avevano, li ha messi fuori e conservato i loro bagagli ma non i loro quadri. Quest'uomo è dovuto morire del rimorso di non avere conservato i quadri di questi artisti che anni dopo valevano milioni

Così, Amedeo e i suoi compagni si ritrovano in una camera del "caffè di Madame Rose" che accetta lei i loro dipinti come pagamento dell'affitto e di qualche bicchieri di buon vino della Provenza. Quando Amedeo torna a Nizza, fa una passeggiata su la famosa Promenade des Anglais con la sua compagna fedele Jeanne Hébuterne.



*Modigliani e Jeanne Hébuterne nel lungomare a Nizza
sulla famosa "Promenade des Anglais"*



Foto di un villaggio all'epoca sulla Côte d'Azur.

Café «Chez Rose» Cagnes-sur Mer

La “mamma” della trattoria casalinga

La signora Rose ama accogliere i suoi clienti come lo fanno le donne nelle trattorie casalinghe in Italia. Donna intelligente e sensibile ma a chi piace ridere ed essere in ambiente conviviale accetta di ospitare questi artisti originali che non hanno un soldo in tasca.

Lei lo sa che non hanno una lira e che non sarà mai pagato da Modigliani e suoi amici. Ma accetta i loro dipinti e scarabocchi in pagamento dei pranzi che lei confeziona con prodotti locali e di pochi soldi. Si sente come una mamma italiana che pensa che Amedeo ha bisogno di conforto e di riposo per la sua grave malattia. Il sole e il clima gli fanno bene.

Lei spera che il suo amico Léopold che gira dalla mattina alla sera nella regione riesca a vendere qualche opera per pagarla finalmente. Gli artisti vanno ad aspettarlo sul lungomare ogni sera alla stazione del tram per sapere se Zborowski è riuscito a vendere qualcosa nelle gallerie, ristoranti, alberghi della Riviera francese.

È lì che Amedeo dipingerà questo bel ritratto di una ragazzina: “Bambina in azzurro” che avrà un gran successo come tanti altri ritratti di bambini che Amedeo fece in quel periodo a Cagnes-sur-Mer nella casa accogliente e piena di tenerezza “Chez Rose”.



Il “gioiello” della Côte d’Azur

La Pissaladiera Nissarta:

L’antica ricetta nizzarda e le sue origini liguri.

La *pissaladière* è una delle specialità più antiche della zona di Nizza, come la socca, l’insalata nizzarda, la *bagna càuda* e il *pan bagnat*. In *nissarta pissaladière*, questa focaccia è uno dei classici della cucina d’oltreconfine e i suoi ingredienti principali – pasta di pane, cipolle, acciughe, olive e olio d’oliva – sono tutti di provenienza locale.

Dal *pissalat* alla *pissaladière*, le origini della *pissaladière* sarebbero legate a quelle del *pissalat* dal quale la specialità nizzarda prenderebbe anche il nome, una purea di pesce salato e più precisamente di neonati, la *poutine*, una specie di avannotto di sardine e acciughe di cui si parla già nel I secolo d.C., ricetta che da Imperia a Nizza, ha fatto nell’antichità un viaggio travagliato.

La *pissaladière* non ha niente a che fare con la pizza napoletana, mentre sarebbe parente stretta di una specialità dell’imperiese che risale alla fine del XV secolo. È la “piscialandrea”, che deve il suo nome al celebre Andrea Doria.

Il nome deriverebbe da Andrea Doria, ammiraglio e signore della Repubblica di Genova nel XVI secolo che era uno scatenato appassionato della cucina ligure. Tanto che, com’è dai libri mastri, si portava sempre appresso, in terra come in mare, una certa donna specialista di cucina che lui chiamava gentilmente “*Maria che fa le torte*”.

Solo lei sapeva prepararli il suo piatto preferito: la focaccia tipica di Oneglia, preparata con le cipolle e una pasta d’acciughe detta “pissala”. Da qui, dunque, deriverebbe la

“piscialandrea”. La data di nascita di questa pietanza risale così, probabilmente, al XV secolo, anche se appare parzialmente diversa da quella di oggi.

Nel viaggio della ricetta da Imperia a Nizza qualcosa cambia inevitabilmente. E più di qualcosa cambia nel tempo: nel 1800, quando la *pissaladière* è chiamata *pissalat à la niçoise* e se ne trovano le prime tracce scritte, la pasta della base è coperta con la purea di pesce prima di essere infornata.



A sinistra sulla foto, Amedeo-Modigliani con Max Jacob, André Salmon et Ortiz de Zarate nel 1916

La ricetta vera “Pissaladiera Nissarta”

Poiché la *pissaladière* è ottima anche fredda, tanto vale prepararne una buona quantità. Ecco, quindi, cosa occorre per 8 persone secondo il ricettario della “*Cuisine nissarde, le respect de la Tradition*”.

Ingredienti per l’impasto (pasta da pane):

500 gr di farina, 15 ml di acqua, 10 gr di sale, 20 gr di lievito da pane, 15 ml di olio d'oliva

Ingredienti per la guarnitura:

2 chili di cipolle bionde, 100 ml d'olio d'oliva, 1 mazzo di aromi (timo, alloro, alloro, rosmarino), 10 gr di aglio (1 spicchio); 8 filetti di acciughe sotto sale, Piccoline, *piccole olive nere di Nizza*, Sale e pepe

Preparazione:

Sbucciare le cipolle, affettarle finemente e metterle in una pentola con l'olio d'oliva, gli spicchi d'aglio e il bouquet garni; condire con sale e pepe, coprire e cuocere a fuoco basso per 45 minuti (permettendo all’acqua di evaporare). Togliere l'aglio a fine cottura.

Preparare il lievito madre: su un piano di lavoro, mettere 125 g di farina, scavare una fontana e aggiungere il lievito diluito in un po' d'acqua calda. Mescolare tutto insieme fino a ottenere una palla di pasta e lasciarla riposare in una ciotola ricoperta da un panno. In mezz'ora, la pasta deve raddoppiare di volume. Disporre a corona il resto della farina, aggiungere al centro l'acqua, l'olio d'oliva e il sale. Lavorare la pasta aggiungendo acqua

fino alla giusta consistenza. Aggiungere la pasta madre e impastare il tutto. Lasciare riposare per un'ora al coperto.

Oliare una piastra o una teglia da forno, stendere l'impasto (1/2 cm di spessore), aggiungere le cipolle, decorare con acciughe e olive.

Mettere in forno, già riscaldato, per 20 minuti a 180/200°. Condire con il pepe quando esce dal forno. Lasciare raffreddare e servire.

L'abbinamento consigliato dal sommelier Enrico:

Per una focaccia a base di cipolle e asciughi, è necessario un buon vino rosé come un *Côteaux d'Aix-en-Provence* che si estende dalle pendici della montagna della Ste-Victoire cara al pittore francese Cézanne fino alla Costa blu della Vallata della Durance con vini *rosés* vigorosi e profumati.





*"Lunia Czechowska in profilo" – Modigliani – 1919.
Proprietà privata De Angeli Frua – Milano – 46 x 33.*

LUNIA CZECHOWSKA

La «modella e confidente di Modì»

All'epoca quando Léopold Zborowski si occupa della carriera artistica di Modigliani, l'artista toscano vive al giorno dopo giorno. Dipingeva molto ma vendeva poco. La prima guerra mondiale continuava per anni ancora provocando un marasma economico e sociale generale in tutta la Francia e a Parigi in particolare. Léopold cerca di mantenere il suo amico Amadeo in una vita quieta e calma, lontana dalle sue crisi di nervi depressive. Tutto cambia quando a casa di Léopold incontra un'amica della coppia Zborowski: la bella Lunia Czechowska.

Come sempre quando incontra una Musa potenziale, Amedeo s'innamora subito di quella bella e giovane donna. Come sempre vuole prima di prendere possesso del suo agile e squisito corpo, cerca di appropriarsi della sua anima con la sua pittura. Farà di lei almeno 14 ritratti registrati oggi. Avrà una relazione amorosa con lei, di certo, anche se Lunia l'ha sempre negato con forza. Ma Lunia resterà sempre la vera e l'unica confidente e amica di cuore per Amedeo. Lui sapeva di potere appoggiarsi moralmente su di lei perché era una donna di carattere e forte personalità. Anche se percepiva il grande amore che aveva per lei Modigliani, era una giovane sposa che aspettava il ritorno dalla guerra del suo marito al quale rimaneva fedele.

Era sposata con l'amico d'infanzia di Léopold. Così, Lunia fu ospite della coppia Zborowski a Parigi durante il conflitto a casa loro per darli una mano. Purtroppo non avrà mai notizie del fronte e della sorte del suo marito. Durante l'attesa di notizie, sotto la pressione di Léopold, Lunia aiuta Amedeo a dipingere

consigliandolo e motivandolo accettando di fare la modella per lui per tante ore di seguito. In ricompensa,

Modigliani la invita nei ristoranti e a lunghe passeggiate ludiche e culturali nei musei e luoghi culturali di Parigi. Come una vera coppia, vanno in giro a braccetto a camminare nello *Jardin du Luxembourg* o a divertirsi a cena nella *Brasserie Clôserie-des-Lilas*. Lunia diventa la sua nuova Musa fino al ritorno da Nizza della sua compagna Jeanne Hébuterne con la piccola Giovanna.

Sempre ascoltando i consigli di Léopold che vuole assicurarsi la totale disponibilità a dipingere di Modigliani, Lunia offre i suoi servizi per diventare la tata della piccola ragazza e la gestisce nell'appartamento confortevole della casa della coppia Zborowski. Quando Modigliani sale nell'appartamento per incontrare Lunia e chiederle di posare per lui, l'artista non dimentica mai di fare una visita alla sua figlia. La sera appena finisce di dipingere e accompagna Lunia a casa, va nella camera della bimba per osservarla intensamente ma in silenzio seduto accanto a lei.

Qualche volta, si addormentava anche vicino a lei per terra. La madre, Jeanne, assiste il più possibile durante la giornata quando Lunia fa la modella per suo marito. Non si fida così tanto del bell'artista toscano e ha sentito voce nel suo entourage amichevole delle passeggiate e cene insieme a Lunia nei quartieri di Parigi durante la sua assenza. Però lei rimane molto fragile di salute dopo la sua gravidanza e il lungo viaggio da Nizza. Gelosa della relazione tra Lunia e Amadeo, Jeanne non potendo più assistere nel laboratorio di pittura del suo marito decide di dare in custodia la piccola Giovanna a un'altra tata.

Trovano una famiglia in campagne vicino a Versailles. Ma la presenza della figlia manca tanto a Modigliani. Durante una serata per festeggiare la vendita a buon prezzo da Léopold di

diverse opere di Amedeo, sotto l'effetto del vino, l'artista toscano scrive su una carta semplice una bella dichiarazione d'amore per la sua compagna Jeanne Hébuterne:

«Giuro che m'impegherò da oggi, il 7 luglio 1919 a sposare Made-moiselle Jeanne Hébuterne appena i documenti ufficiale saranno fatti». Come nessuno lo credeva, Modigliani firma subito il documento, lo fa firmare alla promessa sposa e ai testimoni presenti nella casa, la coppia Zborowski. Nessuno sapeva che Amedeo aveva già preparato i documenti per il suo matrimonio con Jeanne con una grande segretezza prima del ritorno della futura sposa a Parigi.

Purtroppo, la lunga malattia dell'artista e la sua morte prematura non gli permetteranno di finire questo bel progetto sentimentale con la donna del suo cuore. Lunia non era presente in quel momento a casa della coppia Zborowski quando morì Modigliani. Lei conoscerà la tragica notizia solo più tardi e ne sarà sempre molto triste di non esserci.

Anni dopo, il quotidiano d'informazione *"Nice-Matin"*, pubblicava un'intervista, concessa al giornalista Roland Moreau dalla nobildonna polacca Lunia Czechowska, che fu la modella preferita di Modigliani. Lunia aveva conosciuto il pittore maledetto in un *café* di Montparnasse a un tavolo occupato da Matisse, Picasso, Léger, Cendrars, Kisling, Fugita, Dérain. Lunia nel suo diario aveva scritto che:

Un ragazzone dal largo cappello, vestito di velluto, entrò con aria spavalda e si diresse verso di lei come se fosse un amico di lunga durata. Ignorando che al mio fianco stava mio marito. Modigliani mi baciò la mano e m'invitò a pranzo. Pensai che si fosse fulmineamente innamorato di me; niente affatto; mi voleva semplicemente come modella; arrossendo, accettai di posare per lui. Egli abitava in un alberguccio d'infimo ordine, insieme con la sua compagna e il nostro

amico e mercante Léopold Zborowsky.

Mentre posavo, si accorse del mio turbamento e, per distrarmi, si mise a parlare nel suo idioma natale: appresi, più tardi, che recitava fra gli amici o tutto solo, dipingendo, passaggi della "Divina Commedia". Così ebbi occasione di imparare anch'io, a memoria, senza volerlo e senza saperlo, alcune terzine "dell'Inferno". Sempre in compagnia di mio marito, Modigliani ed io attraversavamo, a piedi, interi quartieri di Parigi, in piena notte, quando il tempo era bello! Che delizioso conversatore! E che cultura! Amedeo aveva, allora, trentadue anni. Parlava con entusiasmo dei suoi amici e con tenerezza tutta latina e meridionale ma guai se non amava qualcuno: per esempio, Jean Cocteau; allora lo stroncava, con acume e ferocia.

Non senza emozione, durante l'intervista quindi riprende a rievocare l'atmosfera di Montparnasse; vuole sfatare la leggenda di un Modigliani che tutte le sere era raccolto, alla soglia della Brasserie La Rotonde, ubriaco fradicio:

"Non è vero, afferma Lunia, si drogava e beveva come tanti e tanti altri artisti, ma non smoderatamente. Molte sere ho trascorso con lui, e posso assicurarvi che non l'ho mai visto ebbro."

Diversa fortuna hanno avuto i ritratti di Lunia. Uno di essi fu venduto per venti franchi allora che Modigliani ne voleva soltanto dieci; e poco dopo, che già la gloria spezzasse le tenebre, Léopold Zborowski ne vendette uno per l'astronomica somma di mille franchi. Immaginate la gioia del pittore. L'amico e impresario non gli diede subito il denaro, ma lo condusse ai grandi magazzini "Lafayette" e lo costrinse a buttar via il logoro vestito per un paio di pantaloni e una giacca fiammante.

Alcuni mesi più tardi, il 25 gennaio del 1920, Modigliani moriva. La sua compagna, che lo adorava, lo seguì, gettandosi nel vuoto dalla finestra. Modigliani, che già una prima volta aveva ritrovato la salute sulla Costa Azzurra, il cui clima caldo aveva cicatrizzato i suoi polmoni, stava per ritornare a Nizza.

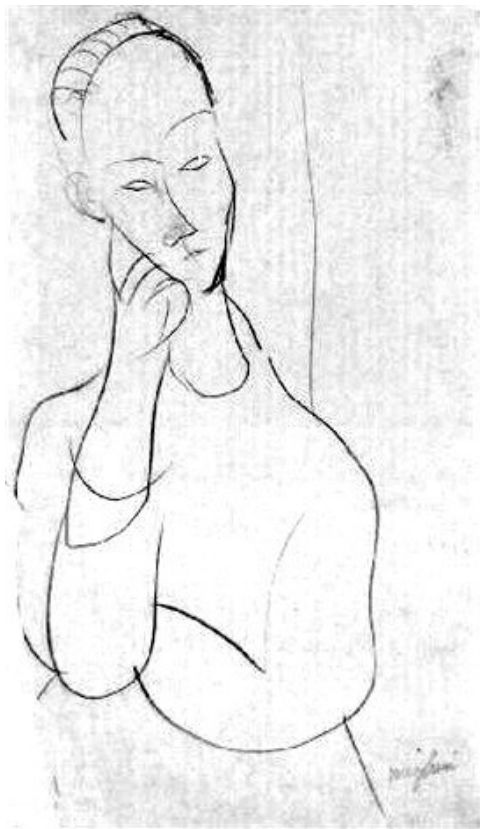
Se si fosse strappato in tempo dai tentacoli della malsana Parigi, probabilmente, non sarebbe morto così giovane. La coppia Zborowsky aveva finanziato il precedente viaggio e soggiorno sulla Baie des Anges e voleva, a qualsiasi costo, allontanarlo da Montparnasse e le brume nordiche. Il successo e la fortuna, l'uno e l'altra, arrivati all'improvviso, dovettero, certamente, ubriacarlo, e stordirlo ancor più degli stupefacenti e dell'alcole. L'intervista, concessa da Lunia su Modigliani, è degna di segnalazione per tre motivi che a me sembrano importanti per una "Vita" del pittore livornese da rivedere e correggere. Per Lunia,

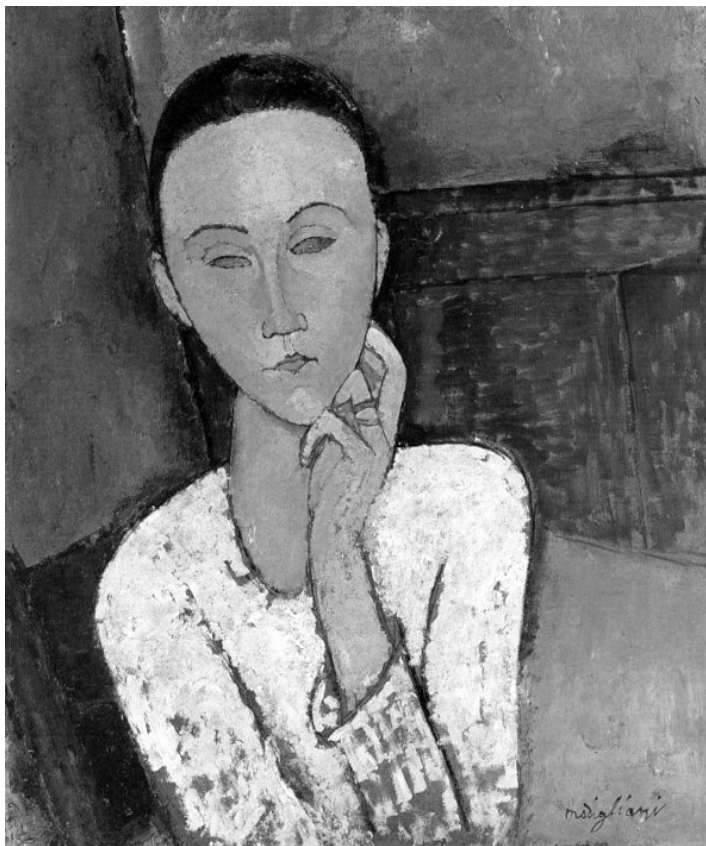
Modì non era un alcolizzato. Non era bello come tanti biografi scrivono. Non era un seduttore, ma soltanto un poeta dall'estasi facile, che, al caffè, cercava di farsi, in un modo o nell'altro, notare, assetato com'era di celebrità. Le donne lo interessavano, molto più come modello gratuito che per amore.

Anche la sua bellezza è nella fantasia dei gazzettieri e degli scrittori, avidi dell'eccezionale; non gli si poteva negare, sì, un fascino singolare, per la brillantissima conversazione, per i modi signorili.

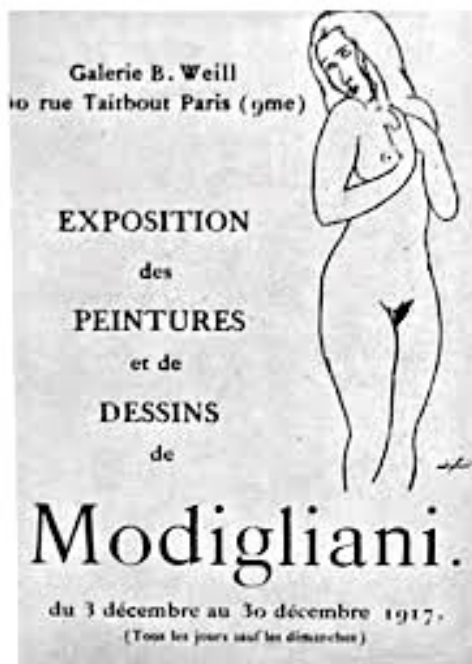
Per molti amici egli era ritornato, vinto dalla nostalgia, a Livorno. E fu così che Lunia, ignorando, anche lei, la sua morte, attese, invano, in un "Palace" di Nizza, il suo ritorno, preparandosi a posare ancora una volta per lui in una toletta dagli sgargianti colori, che il giovane pittore tanto amava.

Alla fine, Lunia dal collo di cigno, chiudendo il piccolo libro dei ricordi, confonde e nasconde un sospiro nel denso fumo di un'ultima sigaretta. Sicuro Lunia che non eri innamorata del bello e carismatico artista toscano Amedeo Modigliani?





*Bozza del ritratto di Lunia Czechowska e
"Il dipinto con la mano sinistra sulla guancia" –
Modigliani 1919 – Proprietà privata –
State Uniti – 55 x 46*



Locandina dell'esposizione a Parigi organizzata a Parigi per le opere e soprattutto i nudi del pittore toscano Modigliani

Lo scandalo alla galleria d'Arte della signora Berthe Weill per l'esposizione Modigliani



Foto e disegno e dipinto de Picasso di Mme Weill

*«Ah! Mad'moisell' Weill-le, j'ai un p'tit tableau, un p'tit
tableau à vous offrir... C'est pas un'mervei-le.
Mais payez-le-moi et j'vous jur' qu'ça vous fera plaisir
Mad'moisell' Weill-le...» (canzone popolare parigina)*

*“Ah! Signorina Weill, ho un piccolo quadro, un piccolo quadro da of-
frirvi Non è un granché. Ma datemi due lire e vi prometto che vi farà
veramente piacere Signorina Weill.”*

Berthe Weill, nata nel 1865, è stata la prima gallerista donna di arte moderna al mondo, in un settore di esclusivo dominio maschile, al punto che, quando aprì la sua galleria, nel 1901, fu addirittura costretta a siglarne l'insegna, così come la carta intestata, i biglietti da visita e gli inviti, con l'acronimo puntato del suo nome proprio, seguito dal cognome, per celare la sua identità femminile.

Berthe Weill, giovanissima, dovette andare a lavorare nella bottega di un cugino mercante-artista, antiquario. Fu lì che Berthe apprese il mestiere di mercante d'arte e lì si formò il suo gusto;. Nel 1897, trasformò il negozio in galleria d'arte dedicata ai giovani artisti esordienti. Tenacia, impegno, intuito, sensibilità artistica e grande talento faranno di lei una delle principali attrici della nascita e dello sviluppo delle avanguardie artistiche del novecento, dal Fauvismo, al Cubismo e oltre. Un'altra scelta coraggiosa di Berthe, fu quella di esporre, accanto alle tele e ai disegni degli uomini, le opere delle donne artiste, quali, ad esempio, quelle di Emilie Charmy, Jacqueline Marval, Marie Laurencin, Suzanne Valadon.

Ma il suo colpo di genio è senza dubbio la "scoperta" di Picasso, del quale fu la prima a esporre i lavori, nella mostra inaugurale della sua galleria. Altro primato di Weil è stato quello di aver organizzato, il 3 dicembre 1917, la prima e unica mostra di Amedeo Modigliani quando l'artista era ancora in vita. Purtroppo l'esposizione fu chiusa il giorno stesso dell'inaugurazione per intervento dei gendarmi, poiché i nudi femminili esposti erano stati giudicati osceni. Tra questi c'erano anche "*Nu couché sur le coté gauche*" – e "*Nu rouge*", che di lì a un secolo sarebbero stati battuti all'asta a cifre da capogiro. Nella fattispecie, *Nu couché* è stato venduto da Sotheby's nel 2018 per la cifra record di 157,2 milioni di dollari. Ma il record mondiale di Modigliani era già stato stabilito nel 2015 a New York da Christie's e proprio con *Nudo rosso*, aggiudicato a Liu Yiqian (un magnate cinese appassionato d'arte, fondatore a Shanghai di due musei privati, il *Long Museum Pudong* e il *Long Museum West Bund*) per 170,4 milioni di dollari.

Léopold Zborowski perviene a convincere Berthe di ospitare da solo e per la prima volta a Parigi le opere di Amedeo. Sarebbe un evento favoloso per la cultura. Per attrarre la gente,

Zborowski ha un'idea originale di mettere in vetrina due quadri di donne nude. Diventa allora un grande scandalo nella strada. Allarmati dalla folla che si ritrova davanti alla galleria, il vicino di fronte, il commissario Rousselot s'incassa al punto di ordinare di togliere questi quadri indecenti e di chiudere la galleria di Berthe. Lei rifiuta e incontra a casa sua il poliziotto. Lui grida di togliere questi quadri perché questi nudi hanno dei peli verso il sesso delle donne! Berthe contra voglia toglie i quadri dei muri e della vetrina. Per aiutare Léopold e Amedeo, lei stessa compra cinque quadri, ma lo scandalo permise di offrire una bella pubblicità alle opere di Modigliani. Ritornando alla chiusura della mostra di Modigliani del 1917, va però detto, e non a titolo di giustificazione, che Parigi non era nuova a simili censure: analoga sorte aveva infatti già interessato, solo pochi decenni prima, anche l'*Olimpia* di Edouard Manet e persino le *Demoiselles au bord de la Seine* di Gustave Courbet avevano causato scandalo e furono osteggiate dalla critica al loro apparire al Salon del 1857.

Tuttavia, sebbene, abbia lanciato artisti quali Picasso, Matisse e Modigliani, le cui opere avrebbero in seguito raggiunto quotazioni iperboliche, Weill non si è mai arricchita, anzi è rimasta povera, al punto che, nel 1943, gli artisti suoi amici, Picasso e Matisse in testa, dovettero organizzare addirittura una colletta per consentirle di vivere in modo decoroso, una volta chiusa la galleria.



*"Nu couché au coussin bleu" – Modigliani.
1917 – 60 x 92 – Collezione Mr. and Mrs. Cummings
- Chicago.*

È nel nudo che si afferma il genio di Modigliani

*Dal critico d'arte W. George, tratto dal suo testo del libro
"L'Amour de l'Art" – 1925, Parigi.*

E propriamente negli studi di nudo che si afferma il genio dell'artista Modigliani. Questi nudi "di un sol getto" sono delineati con la bella disinvoltura di cui può riuscire capace un artista che domina il soggetto.

Mai, in Modigliani, il senso della forma viene contrastato da un particolare anatomico, mai tratto distintivo di un modello giunge a fare deviare il corso o a rompere il ritmo dei suoi poemi plastici. Eppure questi nudi, i più belli che artista abbia mai disegnato dopo l'artista francese Ingres, non risultano arbitrari o astratti; al contrario, appaiono concreti e veri...

Se egli stilizza le forme, lo fa in accordo con il loro carattere. I suoi grandi nudi sdraiati, resi mediante il succedersi di linee curve, ondulanti, sono ieratici nella loro semplicità...

Gotico, Modigliani lo fu all'inizio, così come lo fu taluni grandi pittori del Trecento, un Barna o un Duccio.

Le opere successive, di stile più elegante, fanno invece pensare a qualche quattrocentista, Filippino Lippi o addirittura Botticelli; in nessun momento, però, lo spirito d'analisi che ha indotto un Luca Signorelli o un Paolo Uccello a scorribande investigative nei nuovi domini della prospettiva o dell'anatomia turba la coscienza del nostro contemporaneo.

Drammatica, come avviene soltanto dei primitivi, o meglio, figurativa, l'opera di Modigliani, nata sul suolo di Francia dal contatto di un genio italiano, quanto imbevuto dalla tradizione

migliore, con le forze vive del genio francese, questo crogiolo magico in cui la pittura mondiale si alimenta di continuo, ha mantenuto i propri caratteri etnici.



Fra Filippo di Tommaso Lippi
Ritratto di Suor Marta



*«Nu couché sur le côté gauche» - Modigliani
1917 - 89,5 x 146,4 – Propriété privée.*



*Foto della "Grande Allée" del cimitero del Père
Lachaise all'epoca di Modigliani*

Cimetière du Père Lachaise

*«Parigi ogni mattina si veste di gloria, ma si spegne
di un sole ogni sera».*

Paris 20ème arrondissement – Boulevard Ménilmontant,
Métro: Père Lachaise

«Ville qu'un orage enveloppe! Toujours Paris s'écrie et gronde. Nul ne sait, question profonde! Ce que perdrait le bruit du monde le jour où Paris se tairait. Paris tous les matins dresse une gloire, mais éteint un soleil tous les soirs.» (Victor Hugo)

«Città che un temporale avvolge! Sempre Parigi grida e brontola. Nessuno lo sa, domanda profonda! Quando perderebbe il rumore del mondo il giorno durante il quale Parigi tacerebbe.»

Uno strano destino quello del Père Lachaise. Voluto da Napoleone nel 1804 per “allontanare” dal centro della città la morte e regalarla a una lontana periferia in nome dell'igiene e di una nuova mentalità. Oggi fa invece parte del quartiere di Belleville che nel corso degli anni è stato capace nell'impresa di far diventare il cimitero e un'attrazione insostituibile, di un luogo di tolleranza, libertà di pensiero e di una cosmopolita fucina culturale.

Il progetto non si limitava a togliere i cadaveri dalle zone più centrali, ma fu perseguito anche l'obiettivo di strappare la morte a Dio, in nome della laicità dello stato. Inizialmente era vietato apporre sulle tombe qualsiasi simbolo di appartenenza religiosa, ma questa legge fu cancellata dalla Restaurazione e

quindi reintrodotta in senso moderato dalla loi sur la neutralité des cimetières, la legge sulla neutralità dei riti religiosi nei cimiteri francesi.

Il cimitero prende il nome dal padre gesuita confessore di Luigi XVI, il quale scelse questa collina che domina Parigi come sua dimora, deve certamente la fama anche all'incredibile numero di personaggi celebri che vi riposano, di cui si può ricavare qualche indicazione su come sia cambiata la scalata alla notorietà. Visitato ogni anno da due milioni di persone, il cimitero del Père Lachaise di Parigi è uno dei luoghi assolutamente da visitare quando siete in città giacché bellezza architettonica e sede dell'eterno riposo di artisti, scrittori, poeti, musicisti e rivoluzionari. Sempre in nome della laicità dello Stato, molte statue esibiscono nudità femminili non prive di una velata sensualità, che non si potrebbe neanche immaginare in un cimitero religioso cattolico in Italia per esempio.

Quelli con la data di morte più antica, precedente addirittura la nascita del cimitero, sono Molière e La Fontaine: le loro spoglie vi furono portate per incoraggiare i parigini a farsi seppellire in un luogo ritenuto troppo fuori mano. Fu un vero successo perché arrivarono anche poeti, pittori, scrittori, musicisti, attori e cantanti.

Altra forma di trasgressione è quella che riconduce alla Comune. E' a Belleville che la rivolta operaia anti-borghese, primo esempio di "dittatura del proletariato", ebbe la sua roccaforte ed è fra le tombe e gli alberi del Père Lachaise che i comunardi tentarono l'ultima disperata resistenza. Chi non fu ucciso in quel combattimento fu posto davanti a quello che oggi è chiamato "muro dei federati e fucilati". Le vittime furono 147, e quel muro, è uno dei luoghi simbolicamente più importanti di Francia.



*Tomba di Amedeo Modigliani e Jeanne Hébuterne al
cimitero
di Père Lachaise a Parigi oggi.*



*Rosalie all'interno della sua brasserie
"Chez Rosalie"*

Brasserie “Chez Rosalie”

“Scarabocchi in cambio di piatti di pasta”

Paris 15ème arrondissement – 31, Rue Campagne Première.
Métro: Montparnasse.

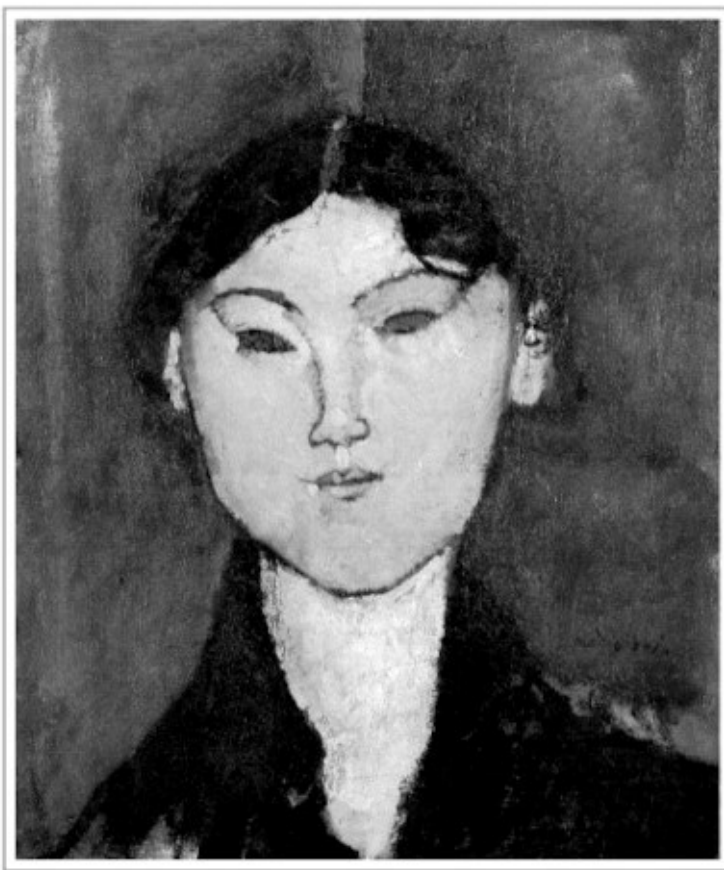
Questo ristorante popolare si trovava nel centro del quartiere di Montparnasse. È sempre stato uno dei ristoranti preferiti di Modigliani. Già perché la proprietaria era un’italiana, una vera ciocciara che arrivò a Parigi nel 1887. Cucinava veramente i piatti tradizionali sia italiani sia francesi.

Ma soprattutto, come tutte le mamme italiane emigrate a Parigi, Rosalie serviva piatti abbondanti di pasta ed era molto protettiva per lui, in primis, e gli altri artisti senza una lira del quartiere. Consentiva qualche volta anche i loro disegni o quadri per appenderli per non farli pagare il pranzo. Diventò modella per artisti francesi e stranieri nella sua gioventù a Parigi dov'era arrivata come cameriera di un nobile. Per Bouguereau all’inizio ma anche di altri pittori, quali Carolus-Duran e Whistler, dal quale pare abbia un figlio. Giunta a una certa età a quarantasei anni circa, Rosalie decide di aprire un locale di ristorazione nel quartiere degli artisti come Montmartre per ritrovare l’ambiente degli atelier di pittura. L’insegna è: “Chez Rosalie”, con quattro tavoli rettangolari dal piano di marmo e i piedi di ghisa lavorata com’è costume all’epoca e sei sgabelli a tavolo, quindi una capienza di 24 avventori. La cucina è in gran parte italiana e la clientela a pranzo è rappresentata essenzialmente dai muratori attivi nelle numerose costruzioni dei paraggi.

L’apertura del locale, per pura coincidenza, avviene nello

stesso anno del trasferimento di Modigliani da Montmartre a Montparnasse. Il grande artista diventa quasi di casa da Rosalie dalla quale, in cambio di disegni o più spesso di nulla, riceve un piatto di tagliatelle o di lasagne e un bicchiere di vino. Modigliani regala a Rosalia vari disegni, sicuramente centinaia. Rosalie non li capisce e li chiama "scarabocchi": li usa, si dice, come carta per la toilette o per accendere il fuoco. Diviene normale per Modigliani fare riferimento a Rosalie quando ha bisogno, il che avviene spesso. Rosalie, che aveva sempre vissuto a contatto con gli artisti, nutre per Modigliani un affetto quasi materno. Rosalia è per l'artista il solo vero e disinteressato affetto negli anni di Montparnasse. Rosalie è abituata a tutte le numerose donne che lo accompagnano, tra le quali le più assidue sono Beatrice, Lunia e infine, per gli ultimi anni della sua vita, principalmente Jeanne. Modì mette su casa con Jeanne a due passi da Chez Rosalie. Jeanne quando va con Amedeo da Rosalia le raccomanda di mettere molto aglio nelle sue pietanze, allo scopo di tenere lontane le rivali. Scaramanzia e solidarietà tutta femminile tra le due donne.

Nel 1930 Rosalie chiude la sua "crèmerie" e si trasferisce nel Sud della Francia, vicino a Cannes, perché il luogo le ricorda la sua campagna. Qui morirà due anni dopo.



"Testa di donna" – "Rosalie del Café Rosalie a Parigi." Modigliani - 1915 – Proprietà privata – 46 x 38.



Café "Chez Rosalie"

Il “gioiello” della Bourgogne

La storia del «Bœuf Bourguignon»

La Borgogna, è prima di tutto una terra di vitigni, eccellenti vini, e la cucina ne è naturalmente impregnata. Dal tradizionale boeuf bourguignon, naturalmente a base di vino, ai piatti detti in "meurette", in altre parole cotti con dadini di lardo al vino rosso, come le uova o il galletto al vino (il famoso *coq au vin*), fino ai salumi e al prosciutto alle erbette, tutti piatti della regione si lavorano e/o si gustano con dei vini nati negli splendidi vigneti della Borgogna. Sulle colline che dominano la piana della Saône, si succedono i più famosi *grands crus*: *Aloxe-Corton*, *Nuits-St-Georges*, *Vosne-Romanée*, *Vougeot*, *Chambolle-Musigny*, *Gevey-Chambertin*...



Il manzo alla Borgognone rimane un piatto storico della cucina francese. Si tratta di uno stufato di manzo cotto con verdure, odori e vino rosso, solitamente Pinot Noir, il re della Borgogna. La sua importanza è paragonabile al nostro brasato al

Barolo, vino per molti tratti simile al Pinot Noir, soprattutto per quel che riguarda finezza, eleganza e profumi eterei. Cuocere le proprie preparazioni per molte ore è una tecnica che chiunque può padroneggiare con successo. Il risultato di tanta attesa è sempre un piatto di carne così tenera e succulenta che si può in pratica mangiare con la sola forchetta.



La tecnica della cottura lenta, sia essa in pentole di coccio, casseruole ferro battuto, *tajine* o altri contenitori, affonda le sue radici nel Medioevo. I ceti più bassi, composti di servi, contadini e allevatori, potevano permettersi solo tagli di carne poco pregiati come la spalla, il campanello, la schiena, perché i migliori erano tenuti da parte per le classi dominanti: di qui la necessità di imparare a cucinare anche parti dell'animale spesso molto grasse o innervate, dure, vicine all'osso. Il concetto di base della cottura lenta è molto semplice: poiché più è sviluppato il muscolo dell'animale, più duro e meno costoso, è il taglio di carne che ne deriva, bisogna fare in modo che le fibre dei muscoli si rompano lentamente in cottura, disfacendosi piano piano. Dopo aver fatto colorire la carne all'esterno, e si lascia stufare per ore nella giusta quantità di liquidi finché non si ammorbidisce, trasformandosi in un tenero spezzatino che si stacca

naturalmente dall'osso. Il vantaggio della lunga cottura è che permette anche ai tagli più umili di sviluppare un sapore intenso. Viene assorbito dalle verdure o dagli altri condimenti nel tempo in cui la carne sobbolle lentamente in pentola: si tratti di uno spezzatino speziato dai profumi mediorientali (pensate al cumino, al coriandolo, alla cannella), di uno stufato alla maniera belga con la birra o ancora di un classico brasato italiano al barolo. La lunga cottura permette di unire i sapori di tutti gli ingredienti in un mix irresistibile. Non può essere ottenuto con nessun altro metodo di preparazione della carne. I francesi considerano la *blanquette*, altro piatto della tradizione, simbolo raffinato della cucina casalinga nazionale. Ma se si devono riferire a qualcosa di sostanzioso, adatto alle cene in famiglia, non c'è dubbio che il *boeuf bourguignon* occupa il primo posto nei loro cuori, una ricetta ideale per la famiglia. Le massaie francesi, nei freddi weekend invernali, ne preparano un po' in più per avere una pietanza pronta da scaldare durante la settimana, quando non possono correre dietro ai fornelli. Il piatto viene preparato facendo prima rosolare la carne in olio, strutto o lardo. Alcune ricette includono una fase preliminare in cui la carne viene marinata in un mix di vino e grappa, o ancora di birra. La carne viene poi cotta in un liquido composto principalmente da vino rosso, verdure (di solito sedano, carote e cipolle), aglio ed erbe aromatiche come timo e alloro. Alcune ricette aggiungono pomodori o salsa di pomodoro, mentre altre includono del brodo di carne. In alcune ricette più antiche è presente anche l'aggiunta di una zampa di vitello o di ossa nel sugo. La cottura, della durata di diverse ore, permette alla carne di insaporirsi degli aromi (spezie, erbe e verdure) presenti nel vino, oltre che di ammorbidirsi. Talvolta il taglio di carne viene lasciato marinare a temperatura ambiente per mezza giornata nel vino, prima di passare alla cottura vera e propria, al fine di

ammorbidire ulteriormente la carne come avviene solitamente per la preparazione della selvaggina.

Una variante anti sprechi: les oeufs en meurette.

In Borgogna, l'origine di questo piatto è legata a un'altra specialità, alla ricetta del manzo alla borgognone. Generalmente mangiato per pranzo, una volta servita e mangiato la carne e i legumi, del manzo alla bourguignon restava soltanto il sugo notevolmente aromatizzato, ma comunque succulento. Per evitare sprechi, era sorta l'idea di scottare un uovo in questo sugo portato a ebollizione. Questa chicca, davvero sfiziosa, divenne essa stessa un piatto vero e proprio. Per degustare un uovo "en meurette", si fa soffriggere un po' di pancetta e cipolla nel burro e poi si aggiunge del brodo rimostro del Boeuf Bourguignon, dopodiché si lascia cuocere questo sugo per una mezz'oretta prima di filtrarlo e farvi affogare le uova.

Ingredienti:

Per preparare un vero Boeuf Bourguignon, la lista degli ingredienti è monumentale, ma la ricetta è sostanzialmente semplice, laboriosa e lunga ma non richiede particolari attenzioni, solo golosità e pazienza. 1,2 chilo di carne, il migliore taglio per rapporto qualità/prezzo è la spalla, davvero è il top, 2 bottiglie di Pinot Nero, una per la cottura, l'altra per accompagnare, 1 carota, 1 sedano, 1 cipolla, 5 spicchi di aglio, 2 rametti di timo, 2 foglie di alloro, sale e pepe, 70 grammi di farina, 2 cucchiaini di olio, 670 grammi di burro, 120 grammi di lardo o bacon o pancetta, 300 grammi di funghi champignon, 2 bicchieri di brodo di

manzo, prezzemolo, 1/2 bicchiere di grappa 12 piccole cipolle, il succo di 1/4 di limone.

Preparazione:

La carne va marinata per tutta una notte e la cottura è molto lenta, per cui non è una ricetta da improvvisare il venerdì sera per degli ospiti a sorpresa. Lavate le verdure e tagliatele a rondelle. Riducete la carne a bocconcini di 2 cm di lato. Prendete una ciotola enorme e metteteci dentro la carne, la carota, la cipolla, il sedano, l'aglio, il timo, l'alloro, quindi stappate il vino, assaggiatelo e ricoprite tutto, tenetene un bicchiere da parte per la cottura finale. Mettete in frigorifero a marinare per tutta la notte. Passata la notte, filtrate tutto con un colino e mettete i bocconcini di manzo da parte. Mettete tutto il resto con il vino in una pentola e portate a bollore sul fornello. Cuocete per 30 minuti, il liquido si deve ridurre della metà. Filtrate il composto con un colino, schiacciando leggermente le verdure. Ci serve solo il liquido, il resto è scarto. Adesso infariniamo la carne, la parte più tediosa sicuramente. Mettete della farina in un piatto, condirla con sale e pepe e ripassate la carne nella farina e mettetela da parte. Mettete una pentola per brasati, quelle in ghisa sono perfette, sul fuoco, con dentro il burro e l'olio. Il burro sciolto mettete la pancetta a cubetti e cuocete per 10 minuti. Quando la pancetta è croccante e tutto il grasso si è sciolto togliete i resti e mettete a cuocere la carne, fino a quando non è ben rosolata. Mano a mano che la carne cuoce toglietela dalla pentola. A questo punto buttate in pentola le cipolle e cuocetele per 5 minuti, poi toglietele e mettetele con la carne. Sminuzzate i funghi e cuoceteli in pentola per 5 minuti, poi toglieteli e aggiungeteli alla carne e alle cipolle. Deglassate il fondo di cottura della pentola con mezzo bicchiere di brandy, cuocete per un minuto e grattate il fondo della pentola per far staccare frammenti

vari. Infine, rimettete tutto quello che avete cotto nella pentola, aggiungete il brodo di manzo, l'ultimo bicchiere di vino e portate a bollore ancora una volta. Quando bolle mescolate e spostate la pentola sulla zona a calore indiretto, oppure abbassate la fiamma mettete al forno. Cuocete per 90 minuti a 140 gradi. Dopo 45 minuti rimescolate. Dopo togliete la pentola dal forno, condite con succo di limone, prezzemolo e potete servire a tavola.

L'abbinamento consigliato dal sommelier Enrico:

Per questo piatto famoso della gastronomia francese e degno del suo nome di Borgogna, non si può che consigliare un vino della Côte d'Or, la Costa d'Ora della regione che vanta i nomi di Gevrey-Chambertin, Nuits-St-Georges, Meursault o Beaune per esempio per i rossi e Puligny-Montrachet o Vougeot per i bianchi. Vi propongo un vino delle Hautes-Côtes de Beaune, un vino di razza, elegante e sontuoso, con tannini setosi e ampi profumi che renderanno l'abbinamento adatto al piatto.



GIOVANNA MODIGLIANI

La figlia di Modigliani e Jeanne Hébuterne

“Potete stare assolutamente tranquillo per la piccola: fra qualche giorno andrò a trovarla con mia moglie; ad ogni modo gode ottima salute e comincia a camminare. Se voi avete un desiderio da esprimere circa la figlia di Modigliani, scrivetemi ed io eseguirò la vostra volontà”.

Estratto della lettera di Léopold Zborowski al fratello Emanuele Modigliani. Parla dell'avvenire della figlia di Amedeo Modigliani e Jeanne Hébuterne dopo la loro morte.

“La sua meravigliosa bambina, che ha 14 mesi, sta non lontano da Parigi da una balia, dove l'avevano messa Modigliani e la sua compagna. Tre settimane prima di morire, Modigliani, come se presentisse la fine, si alzò alle sette del mattino, cosa straordinaria per lui, e partì per vedere la figlia; al ritorno era felicissimo. Ora mi occupo io di lei; ma, per sostituire i genitori, voi siete l'unica persona adatta. Io e mi moglie la prenderemmo volentieri come nostra figlia ma, Amedeo manifestava sempre il desiderio che essa venisse allevata in Italia con la sua famiglia.

Per rendere omaggio ad Amedeo, si è costituito un piccolo comitato allo scopo di riunire quadri di differenti artisti e venderli a profitto di sua figlia. La vendita potrebbe fruttare forse da 25 ai 30000 franchi, che voi dovrete accettare in nome della piccola: si tratta di un omaggio degli artisti amici a sua padre.”



*Bambina in azzurro – Modigliani – 1918
– Proprietà privata Paris – 116 x 73.*

Fare partire la piccola Giovanna da Parigi per Livorno e traversando il confine dei due paesi non fu così facile da organizzare all'epoca. Orfana di madre Jeanne e di padre Amedeo non l'aiuta di fatto. Numerosi amici dei suoi genitori hanno fatto di tutto per aiutarla. Tanti si sono resi disponibile per dare i loro contributi materiali e finanziari. Ma né Amedeo né Jeanne non l'avevano a Nizza iscritta sui registri alla sua nascita. Avrebbero potuto farlo allora a Parigi. Ma Amedeo voleva fare le due cose, matrimonio e iscrizione al comune insieme poco tempo dopo che erano tornati da Nizza Jeanne e Giovanna. La morte non gli ha permesso purtroppo.

Il fratello di Amedeo, Emanuele Modigliani fa allora il necessario in Francia poi in Italia per rimettere tutti i documenti aggiornati per l'adozione della sua nipote dalla sorella di Amedeo, Margherita che era entusiasta di gestire la sua educazione italiana. La zia di Giovanna a Livorno non si era mai sposata ed era la più disponibile per ospitare la piccola orfana parigina che aveva sei anni all'epoca. Ci sarà bisogno di tutta la tenacia di Emanuele ma anche del padre di Jeanne Hébuterne a Parigi per portare a termine i documenti ufficiali per l'adozione. Ma allora che in Francia, il nome di Modigliani diventa famoso si dovrà aspettare il 1930 per la Biennale di Venezia di vedere riconosciuto il talento dell'arte di Amedeo. È lì che a dodici anni, Giovanna, accompagnata dalla sua zia Margherita, scoprirà per la prima la bellezza delle opere di suo padre.



Giovanna Modigliani, la figlia di Amedeo e Jeanne Hébuterne, Giovanna Modigliani



Maschera mortuaria di Modigliani a Parigi

Lettera in italiano di Leopold Zborowski a Emanuele Modigliani dopo la morte di suo fratello Amedeo.

Pochi giorni dopo la morte di Modigliani all'ospedale della Carità il 24 gennaio 1920, Zborowski scrive a Emanuele, il fratello di Amedeo.

Parigi, il 31 gennaio 1920.

Mon cher Emanuele Modigliani,

Aujourd'hui, Amedeo, mon plus cher ami repose au cimetière du Père Lachaise couvert de fleurs selon votre volonté...

Oggi, Amedeo, il mio più caro amico, riposa al cimitero Père Lachaise, ricoperto di fiori secondo il vostro e nostro desiderio. Tutta la gioventù artistica ha fatto un funerale commovente e trionfale al nostro più caro amico e all'artista più dotato del nostro tempo.

Un mese fa Amedeo aveva un gran desiderio di partire per l'Italia con la sua compagna e la loro bambina. Aspettava solamente il parto della sua donna: la creatura che doveva nascere voleva lasciarla in Francia, dalla balia dove in questo momento si trova la piccola Jeanne.

La sua salute che sempre è stata delicata, cominciava a preoccupare. I miei consigli di andare subito in un sanatorio in Svizzera rimanevano senza risultato; se gli dicevo: "la tua salute è cattiva, vattela a curare", mi trattava come un nemico, rispondendo: "non farmi la predica". Era un figlio delle stelle, e la realtà non esisteva per lui. Tuttavia nulla lasciava presagire una catastrofe così vicina, aveva appetito, passeggiava ed era di buon umore; col suo carattere così chiuso, non si lamentava mai di alcun male.

Dieci giorni prima della morte dovette mettersi a letto accusando immediatamente forti dolori alle reni; venne il medico e dichiarò una

nefrite. Soffriva di reni, ma diceva che i dolori sarebbero cessati presto. Il medico lo visitava quotidianamente. Il sesto giorno della malattia mi ammalai a mia volta e mia moglie andò a trovarlo il mattino dopo, al suo ritorno appresi che lui sputava sangue. Si corse in cerca del medico che prospettò la necessità di portarlo all'ospedale, ma dopo che fosse trascorso qualche giorno, in modo che il sangue cessasse. Due giorni dopo si portò veramente all'ospedale, quando ormai Amedeo aveva perso conoscenza. Gli amici ed io abbiamo fatto tutto il possibile, abbiamo chiamato vari dottori, ma la meningite tubercolare si manifestò; lo minava da qualche tempo, senza che il dottore se ne fosse accorto: Amedeo era perduto. Due giorni dopo, sabato alle 8.50 di sera, vostro fratello spirò, senza sofferenza e senza saperlo.

Mio caro Emanuele Modigliani, scusatemi se non vi ho scritto prima; ma, sconvolto, non ho avuto la forza né di scrivere né di pensare. Sarei contento se voi inviaste qualche rigo ad André Salmon che era suo amico e ammiratore e che ha fatto molto per Amedeo durante la malattia e dopo la morte. Il suo amico Kisling che a sua volta si è interessato per i medici e, dopo la morte, si è occupato dei funerali, poiché io non sapevo dove avessi la testa, sul letto di morte ha eseguito un disegno per voi. Vi spedirò la fotografia e tale disegno fatti dopo la morte di vostro fratello.

Tutte le sue cose resteranno presso di me a vostra disposizione, e quando verrete a Parigi, ve le consegnerò. In seguito organizzerò una grande mostra delle opere di Amedeo e vi terrò informato. Vi invierò ancora altri ritagli di giornali.

Termino questa lettera e ve ne invierò presto un'altra. Vi saluto, caro Emanuele, molto affettuosamente e vi prego di porgere i miei omaggi ai familiari del mio amico Amedeo. Rispondetemi, e se avete un desiderio, ditemelo.

Votre dévoué,

Léopold Zborowski

MORT DE A. MODIGLIANI

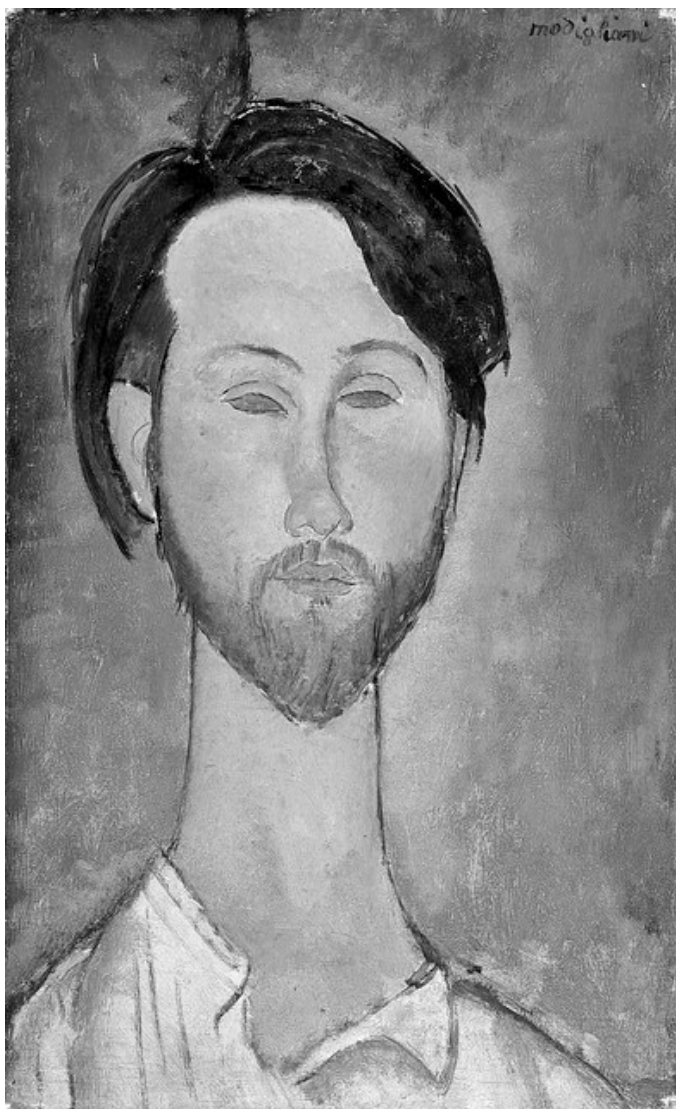
www.modigliani1909.com

Nous apprenons avec peine la mort du peintre de grand talent, Amedeo Modigliani, artiste italien depuis longtemps parmi nous et qui avait participé aux batailles artistiques de ces dernières années. Il exposait à l'Automne et aux Indépendants.

Modigliani, qui disparaît à 35 ans, en pleine maîtrise, était le frère de notre camarade Modigliani, député socialiste de Livourne, le courageux orateur populaire.

On se réunira, aujourd'hui mardi 27 janvier, à 14 h. 30, à l'hôpital de la Charité, où Modigliani avait dû être transporté d'urgence. L'inhumation aura lieu au Père-Lachaise.

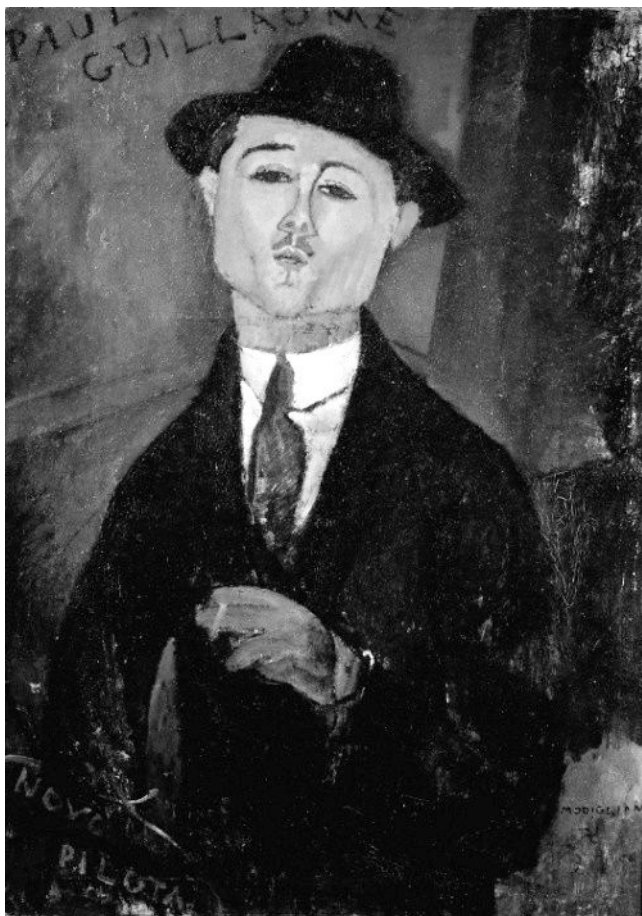
www.modigliani1909.com



*Leopold Zborowski Modigliani - 1918 – Proprietà
privata – Parigi – 46 x 27.*

Léopold Zborowsky & Paul Guillaume

Gli ultimi amici di Modigliani a Parigi



*Novo pilota, Paul Guillaume – Modigliani – 1915 –
Paris – Musées Nationaux – 105 x 75*

Léopold Zborowski(1889-1932)

Dalla sua Polonia d'origine, Léopold arrivò a Parigi per studiare alla Sorbonne letteratura francese. Uomo di lettere e di poesia, apprezzava molto l'arte in generale. Ma non riconosciuto come grande artista, amava incontrare altri artisti del mondo della Butte Montmartre. Per rimanere nel giro loro divenne procuratore d'arte dei suoi amici pittori come Utrillo, Kisling e per forza Modigliani. Soprattutto quest'ultimo per cui è totalmente convinto del suo talento incredibile da promuovere a tutti i costi. Spende molto energia per lui e organizza delle mostre e soprattutto l'unica mostra svolta del suo vivente unicamente per le opere di Amedeo alla Gallerie Berthe Weill nel dicembre 1917. È morto in povertà a solo quarant'anni a Parigi.

Paul Guillaume(1891-1934)

Paul è stato per sempre e dall'inizio della carriera di Modigliani a Parigi il suo migliore amico fino alla fine. Aveva iniziato la sua carriera artistica da giovane inaugurando la propria galleria d'arte a solo ventidue anni. Era un appassionato dell'arte e di artisti come Picasso, Matisse, De Chirico e per forza anche Modigliani. Ha aiutato tanti di loro vendendo le loro opere con grande competenza e professionalità nel mondo delle gallerie parigine. Guillaume è morto giovane anche lui quarantenne per un'ulcera perforante allo stomaco mal curato.

Caffè Bardi a Livorno

“Nessuno è profeta in patria”

Il caffè è sempre stato il luogo d’incontro preferito di Modigliani e i suoi amici allievi artisti dell’atelier Micheli del 1899. Quando Amedeo torna a Livorno, si ritrovano ancora lì come prima. Era sempre un bistrò culturale alla moda nel centro di Livorno tra la via Cairoli e Piazza Cavour.

Quando torna a Livorno nel 1912, la sua ambizione profonda rimane la scultura. Dall’inizio, Modigliani confidava il suo grande “desiderio ardente di diventare scultore”, piuttosto che pittore. Si precipita dalle parti di Carrara a cercare marmi. Gli piace tagliar direttamente marmo o pietra. Il costo del materiale, la difficoltà e la fatica di affrontare la scultura diretta con la sua povera salute fisica l’avevano portato sul legno a Parigi. Soprattutto per le ricerche delle serie delle Cariatidi tra il 1910 e il 1915.

In quel ritorno nella sua città, è fiero di mostrare le sue opere ai suoi vecchi amici del Caffè Bardi. Ma il giudizio degli amici di un tempo, rimasti in provincia toscana, forse sgradevolmente colpiti dall’aria fiera del ormai “forestiere” Amedeo con la sua fame parigina, per invidia o idiozia, danno un giudizio negativo. Modigliani ne rimase ferito. Nessun profeta è bene accettato nella propria patria, dice il proverbio. Di quelle statue di marmo, pesante, allora che farne prima di tornare a Parigi, si chiede Amedeo? I suoi amici gli danno uno scemo consiglio: “Buttali nel canale, allora!”. Il mistero delle statue di Modigliani comincia in questo episodio. E vanno per aiutarlo a prendere una carretta, dice la leggenda, per caricare questi pesi e buttarli

davvero tutti nel canale di Livorno dove non sono mai state ritrovate. Intanto con la scultura, Modigliani ha chiuso in questa estate del 1912.



*L'ex caffè Bardi di Livorno, dal 1900 al 1927,
fra via Cairoli e Piazza Cavour*

Il Caffè Bardi, fondato dallo storico titolare e mecenate di artisti livornesi, Ugo Bardi, fu meta preferita di letterati, musicisti, pittori e scultori, teatranti e commediografi. Qui si discuteva d'arte e di letteratura, delle tendenze italiane come di quelle straniere, fra i tanti c'erano i pittori Romiti, Natali, Benvenuti, Oscar Ghiglia e Bartolena, ma anche Giosuè Borsi e lo storico letterato Razzaguta, chi raccontò di aver visto.

Il caffè era sempre stato il luogo d'incontro preferito di Modigliani e i suoi amici allievi artisti dell'atelier Micheli del 1899.

Quando Amedeo torna a Livorno, si ritrovano ancora lì come prima. Era sempre un bistrot culturale alla moda nel centro di Livorno tra la via Cairoli e Piazza Cavour.

Come giovani artisti scambiavano le loro esperienze artistiche, le loro ribellioni, esaltazioni, come tutti gli studenti che si persuadono di poter cambiare il mondo artistico dal loro genio.

L'ex caffè Bardi di Livorno, dal 1900 al 1927, fra via Cairoli e Piazza Cavour, ritrovo di artisti e letterati non esiste più, al suo posto un negozio di una nota multinazionale. Una proposta per far rivivere parte di quell'atmosfera che qui si respirava nei primi del '900. Rimasto chiuso, per tanto tempo i livornesi hanno sperato che il Comune se ne appropriasse per farci uno splendido spazio espositivo in città, o chissà quale altra attività culturale. Ovviamente questo non è accaduto, e non vi ha aperto un Bar che magari potesse far rivivere un luogo tanto importante e caratteristico.

In realtà se il fondo è adesso accessibile, l'atmosfera è completamente persa rendendo di fatto anonimo un ambiente che prima non lo era per niente. I giornali livornesi non hanno mai menzionato che in quel luogo quasi un secolo fa ebbe sede lo storico caffè Bardi. E ancora, si potrebbe pensare ad alcune gigantografie all'esterno, con le foto d'epoca del Caffè Bardi, di chi lo decorò. All'interno, potrebbero invece trovare spazio repliche di quadri e foto dei frequentatori che animarono la vita intellettuale e artistica di Livorno, fra i tanti, Amedeo Modigliani.

Così il locale darebbe uno splendido contributo al 130° anniversario della nascita di Modigliani che si festeggia a Luglio. Un luogo tanto importante meritava a mio avviso, ben altra valorizzazione che una piccola targa.



*"Conversazione al caffè" - Giovanni Boldini - 1896.
Proprietà privata - 28 x 41.*

Il “gioiello” delle bevande a Livorno

Il Caffè corretto alla Livornese del Caffè Bardi

“Questo squisito elisir, il caffè, mette nei nostri cuori la sua fiamma nera”, diceva il filosofo francese illuminista Voltaire.

Origine del caffè

C’era una volta... La storia del caffè comincia come una fiaba. La leggenda racconta che un pastore yemenita fu molto sorpreso quando vide le sue capre diventare più vivaci dopo aver mangiato dei frutti rossi di una pianta del bosco: la coffea arabica. Ma la vera origine della preparazione va ricercata in Etiopia, provincia di Kaffa, dove già quattromila anni fa si torrefacevano i chicchi di caffè. Possiamo notare che la parola caffè è scritta corretta soltanto in italiano, perché deriva da Kaffa con due effe, non con una sola come in Francia, Spagna e in altri paesi anglosassoni. Un altro nome famoso per il caffè è moka. In effetti, è proprio da Al-Mokka, porto yemenita, che dal XV secolo si commercializza il negozio dei chicchi ambrati in Medio Oriente, ma non ancora verso i paesi occidentali. Un altro nome arabo dato a questa bevanda è K’hawah, un liquido nero che dava forza ai pellegrini in viaggio verso La Mecca. Dobbiamo aspettare il XVII secolo per vedere il commercio di questi chicchi grazie ai navigatori olandesi e inglesi. La penisola araba assegnerà il nome alla miscela migliore, più forte e ricca di gusto: l’arabica. Il frutto della pianta, la ciliegia, si coltiva nelle altitudini, tra 500 e 2000 metri, anche in Etiopia, Rwanda e Congo. Matura tra i 5

e 10 mesi prima della raccolta e della torrefazione.

Origine del vero ponce

«O che fai, muri a secco?» Cosa fai, mangi senza bene niente? Per chi volesse conoscere un po' di storia sul ponce, è bene sapere, che questo rinomato digestivo è una bevanda alcolica che nacque attorno al 1700. La leggenda narra che la nascita del ponce avvenne a causa dall'accidentale rottura di alcuni barili di rum su alcune balle che portavano chicchi di caffè. Tale incidente fece in modo che quel carico di caffè fu venduto a un prezzo ribassato e così anche i portuali poterono acquistarlo e scoprire il gusto fantastico che il rum attribuiva al caffè. Ma si deve sapere che la prima distillazione del rum avvenne a... Londra! Già nel cinquecento. La leggenda pretende anche che Marco Polo, che non ha mai portato la pasta in Italia, balla da leggere nel libro "Pasta e Cinema" delle Edizioni Il Foglio Letterario, avrebbe assaggiato non in Cina ma in Iran un "ottimo vino di zucchero sul porto". Va bevuto nel bicchiere basso, da vino, con il vetro spesso.

Ingredienti:

Caffè; rum; zucchero; scorza di limone.

Preparazione:

Le dosi: metà bicchiere di caffè, poi lo zucchero a piacere, meglio se già sciolto, e il rum per riempire il bicchiere, infine la scorza di limone. Altra versione, molto livornese e molto più forte, il ponce detto torpedine. Nella macchinetta del caffè mettere $\frac{3}{4}$ di rum, $\frac{1}{4}$ di acqua e aggiungere appena un po' di peperoncino. Deve passare a fuoco lento. Poi versate nel solito

bicchiere di vetro, questa versione è un'avventura. Per la sua preparazione occorrono pochi ingredienti e inoltre una macchina da caffè espresso e dei bicchierini da whisky dal fondo largo che prendono il nome in Toscana di "gottino" che sono utili come unità di misura. Il "gottino" per forza, è più piccolo del "gotto", il tipico bicchiere di osteria, che proviene della parola portoghese "goto" e dal latino "guttus", la goccia, bicchiere utilizzato nei riti religiosi per versare, goccia a goccia, il vino o l'olio sacro. Dovete prendere come riferimento di misura i vari cerchi intagliati nel bicchiere. Zucchero, caffè, rum, limone, mastice o cannella. Iniziamo la preparazione dal caffè, che non deve essere eseguito nelle norme classica: nella macchina da caffè espresso riscaldare la mistura con il vapore e una volta calda aggiungere il caffè. Durante la produzione del caffè prendere un bicchiere, aggiungete due cucchiaini di zucchero e il rum sino a raggiungere il livello di metà tazzina. Al termine unire il liquido al caffè e mescolare adeguatamente: in questo modo si otterrà il ponce livornese, una bevanda ideale da servire in qualunque occasione.

L'abbinamento proposto dal sommelier Enrico:

Per finire un pranzo abbondante, si può prendere questo tipo di caffè irlandese con il rum al posto del whisky e bere un vero punch tirrenico per meglio digerire la bella pietanza nostrana a fine cena. Per questo scegliete un tipo di rum o di grappa della Regina...

ARTE Il critico Carlo Pepi e Massimo Carboni, figlio del carrozziere che custodiva le sculture, raccontano la lunga battaglia giudiziaria

Teste di Modi, accordo raggiunto

Il Tribunale le ha assegnate agli eredi delle parti in causa. Sarebbero autentiche e potrebbero valere una fortuna

<https://www.espressonline.it>



■ Amadeo Modigliani con Picasso e Salmon a Parigi in una foto del 1916

di Chiara Giamberini

LIVORNO - «All'epoca fu un guaio. Era il settembre del 1991 e un carrozziere, Piero Carboni, assicurò che era la possessione di tre teste scolpite dall'artista livornese Amadeo Modigliani. Dopo la bella del 1964, nel corso di tre studenti locali, l'attore che aveva tenuto in mano i critici di mezzo mondo sembrava ormai andato in archivio. Invece l'antiquario, con un'eccezione, aveva salvato dal bombardamento del 1943 da casa di sua zia Roberto Simoncini detto "Solichio" che abitava in Via Giovanni Del Testa, la stessa via dove Modigliani nel 1909 prese in affitto 2 stanze per studiare. Dal racconto del Carboni era proprio a questo "solichio" che un pittore scultore livornese, che si era ormai stabilito definitivamente a Parigi, aveva affidato queste sculture troppo ingombranti per essere trasportate fino a Parigi, la consegnava tra questo signore e il ritratto che Modi dipinse nel 1909 dal titolo "Il mendicante di Livorno" e che aveva salvato nell'attimo disperato da quella "zona nera".

spiega il critico d'arte e massoner "esperto" mondiale su Modigliani, Carlo Pepi, in quello che era stato il giudizio della zona e prese tre delle cinque teste scolpite. Dalle altre due non si sa niente perché probabilmente rimaste sotto le macerie". Le teste furono custodite per anni nell'attico di Carboni, paggiato sul balcone da Livorno, finché nel 1991 arrivò un tal Giuseppe "Simoncini" Carboni, che si offrì di fare da mediatore e con un accordo con Carboni si assicurò un'eventuale "quarantena" nel caso in cui le teste avessero avuto un valore. Dopo la pessima figura risultata nel 1994 nessun rapporto si pronunciò per assicurare le teste a parte la stessa Carlo Pepi che anni prima aveva dichiarato false le sculture fatte dagli studenti livornesi. Altre prove della loro autenticità arrivarono dalla presenza di simboli cabalistici sulle tre teste che ricorrono anche in alcuni disegni di Modigliani, inclusa una delle sculture porta una data, quella del 1909. Ma oltre ai simboli cabalistici, alla somiglianza tra il "Solichio" e il mendicante di Livorno, alle testimonianze di chi, prima di

dall'avvocato Nino Filadelfo, le teste erano state scritte sotto ombra di dubbio dall'artista livornese. Infatti nel settembre del '93, presso il palazzo Grassi di Venezia si aprì una mostra di disegni di Modigliani rinvenuti inediti, tra questi ce n'erano due che sembravano identici alle teste ritrovate dal Carboni. Dal 1991 ad ora lo stato italiano non si è pronunciato sulle tre sculture, era disorientato. Ma il giudizio non è destinato a durare a lungo. È lo stesso Carlo Pepi a distanza di anni a raccontarci che cosa è stato del lungo processo penale che vide implicati lui stesso e Piero Carboni, che morì alcuni anni fa, accusati di detenzione e messa in circolazione, come autentiche, di sculture false. "Il processo" spiega il critico d'arte "si è concluso da tempo e ha visto l'annullamento di entrambi. Ma c'era un altro processo, civile, che andava avanti in contemporanea e che vedeva protagonisti gli eredi di Carboni, quelli di Simoncini



■ Il ritratto di Modi che assomiglia tanto a "Solichio"

(Solichio) e quelli di Simoncini, l'uomo che con un accordo scritto con Carboni si era occupato delle teste a titolo di mediatore. Anche lì era arrivato a conclusione nell'autunno del 2007". È il figlio di Carboni, Massimo, proprietario dell'attico, nella zona di Salimena a dirci come si è concluso il processo: "Ci siamo messi d'accordo a spargere", non senza difficoltà. E quando ha avuto la sua testa. L'unica persona che però continua a scommettere che sono autentiche è Carlo Pepi. Ci vorrebbero altri critici d'arte che si esprimessero a favore. A quel punto decidemmo che cosa fare. Purtroppo non prendemmo in considerazione varie "possibilità". Vuol dire? Decidemmo di

esporre le teste? Massimo Carboni non si sbilancia. "Bisognerebbe vedere al momento il processo", ma non esclude la possibilità di una mostra, magari per far conoscere a tutti le teste". E se fosse dichiarato che sono davvero di Modigliani, il corteo che il valore sarebbe immenso. La conferma lo stesso Pepi. "Già nel '91 dissi che si era una pazzia di Modi, valeva milioni e milioni di lire", afferma. "Quelle sculture ve ne sono solo 25 esposte in tutto il mondo. Hanno un valore". Che vivrà, vedrà. Intanto il mistero resta e le teste rimangono al sicuro. Se mai a Livorno sparano non ci è dato di saperlo. Carboni non ha dato più notizie. Ma non può far niente perché ha sempre creduto che fossero vere" racconta Chiodi che prima o poi altri non glielo sapranno.

L'evento storico dopo la morte di Modigliani

Lo scandalo delle statue false di Modigliani a Livorno

In occasione di una mostra promossa nel 1984 dal Museo progressivo di arte moderna di Livorno, oggi scomparso ma all'epoca ospitato nei locali di Villa Maria, per il centenario della nascita e dedicata alle sue sculture, si decise di verificare se la diceria, secondo la quale l'artista avrebbe gettato nel Fosso Reale delle sue sculture, fosse vera.

In effetti nel 1909 Modigliani, tornato temporaneamente a Livorno, aveva scolpito sculture che aveva mostrato poi presso il Caffè Bardi ad amici artisti, i quali lo avrebbero deriso consigliandogli di gettarle nel fosso. Cosa che l'artista, in uno scatto d'ira, avrebbe fatto di getto con il loro aiuto, così dice la leggenda toscana.

Dragando il canale nei pressi della zona di piazza Cavour, dove si trovava il Caffè Bardi, vennero effettivamente ritrovate tre teste, scolpite in uno stile che a prima vista richiamava quello del Modigliani di quegli anni. I critici d'arte si divisero: da una parte Federico Zeri che negò subito l'attribuzione e dall'altra Dario e Vera Durbè, conservatrice dei musei civici livornesi, e ancora Giulio Carlo Argan e Cesare Brandi attribuirono le teste con certezza a Modigliani.

Un mese dopo il ritrovamento, tre studenti universitari livornesi si presentano alla redazione del settimanale *Panorama* dichiarando la burla e presentando come prova della falsificazione una fotografia che li ritrae nell'atto di scolpire una delle teste, ricevendo, come compenso per lo scoop, dieci milioni di lire.



La cosiddetta "testa numero 2" era opera loro, realizzata per burla con banali attrezzi prima di essere gettata nottetempo nel Fosso Reale e come prova mostrarono una fotografia che li ritraeva con la scultura. Di fronte alle perplessità suscitate, tre di loro furono invitati a creare in diretta un nuovo falso, durante uno Speciale TG1, al fine di dimostrare con i fatti la loro capacità di realizzarlo in "così poco tempo", come riteneva invece impossibile Vera Durbè, la quale fino alla morte si riterrà convinta, almeno apparentemente, dell'originalità delle tre teste.

Successivamente, anche a seguito dell'invito rivolto in televisione da Federico Zeri, anche l'autore delle altre due "teste" uscì dall'anonimato; si trattava di Angelo Froglià, un pittore livornese lavoratore portuale per necessità, il quale dichiarò che la sua non voleva essere una burla, ma che si trattava di un'operazione estetico - artistica - per verificare - fino a che punto la gente, i critici, i mass-media creano dei miti».

Ad avvalorare la posizione del Froglià vi era un suo filmato durante il quale scolpiva le due teste mentre scolpiva le pietre. Il Froglià, in seguito, dichiarerà di esser stato aiutato, nel gettare le teste nel canale, da altre due persone: un pescatore con la barca e un dipendente del comune che fece scivolare in acqua le pietre. Ancora oggi il discusso e controverso catalogo pubblicato in poche ore dopo la scoperta delle teste e presentato in

esclusiva durante la mostra dedicata a Modigliani a Livorno voluta da Vera Durbè è in vendita come rarità presso l'editore Books & Company.

Battezzato subito come il catalogo della "beffa di Modì" è diventato una rarità per amatori e costituisce una testimonianza molto concreta sulla labilità e le distorsioni che colpiscono spesso il giudizio della cultura ufficiale quando questa soccombe al sensazionalismo della novità a tutti i costi o al fremito dell'esclusiva editoriale.

Le ultime tre sculture ritrovate

Sette anni dopo, nel 1991, un certo Piero Carboni, carrozziere di Livorno, asserì di possedere tre autentiche sculture di Modigliani. Egli le aveva custodite nella propria officina senza darvi importanza, dicendo di averle recuperate dalla casa dello zio Roberto Simoncini durante la seconda guerra mondiale. La ricostruzione questa volta sembra possedere elementi di verità giacché Modigliani nel 1909 aveva affittato una casa nelle vicinanze della casa dello zio del Carboni detto "il Solecchio" e rappresentato probabilmente da Modigliani in un suo dipinto.



Inoltre amici del "Solecchio" ricordano quelle sculture viste a casa e lasciate da un pittore partito per Parigi, che sarebbe diventato in seguito famoso. Le tre sculture rappresentano, anche questa volta, tre teste e sono già state battezzate: *La bellezza*, *La saggezza* e *La scheggiata* dal critico d'arte Carlo Pepi, al quale Piero Carboni le mostrò per primo, fiducioso della competenza dimostrata da quest'ultimo in occasione dei tre falsi del 1984. In quella circostanza infatti, Carlo Pepi era stato fra i primi ad accorgersi della contraffazione e non aveva esitato a definire "porcherie" le tre sculture ripescate quel giorno.



SAPETE COS'È L'AMORE,
QUELLO VERO?
I COLORI
DELL'ANIMA
ANDY GARCIA

Indigiani

[illegible]

Kuskin film

5

20

100

11

100

1999

1998

100

NA GOP

100%
 100%

DOING IT

CONCLUSIONS

WILLIAM P.

1000

FROM

TABLE 2
PCA. F10

ANALYST

— 1994

AND

1

10

1

1

1998

1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 26

10. 10

E

U C

1

APPROX. 1 LUCE, 17



252

Recensione del film

"I colori dell'anima, Modigliani"

A Jeanne, che gli chiede come mai non dipinga mai gli occhi, Modigliani risponde: "Devo prima conoscere la tua anima." Questa frase viene estratto dei dialoghi del film con Modigliani che dice una frase storica diventata famosa.

Il film, che è una co-produzione tra Stati Uniti, Francia, Germania, Italia, Regno Unito e Romania, è una versione romanzata dell'ultimo periodo della vita di Modigliani. Quasi interamente girato in Romania, si avvale delle scenografie degli italiani Marchione e Forletta.

È un film quasi unicamente incentrato sulla vicenda amorosa tra l'artista livornese Amedeo Modigliani e la compagna parigina Jeanne Hébuterne, la sua musa ispiratrice. La trama del film si svolge durante l'ultimo difficile anno di vita di Modigliani in un montaggio alternato tra realtà e flashback. L'essenza del film parla della sofferenza maledetta di questo pittore presuntuoso e geniale, di quest'amante fedele e traditore, dell'amore struggente di Jeanne Hébuterne e i toni goliardici della sfida con il più borghese Picasso... l'alcool che attira e distrugge, il dubbio se essere maledetti sia una scelta vanitosa o un destino insito nella propria astrologia. Un estratto dei dialoghi del film con Modigliani che dice un'altra frase diventata famosa:

«Stasera ho attraversato un ponte. Ma non c'era nessun ponte! Avevo una borsa piena d'amore, ma nessuno con cui dividerla!»

Il cast e l'intera interpretazione degli attori ha creato un'atmosfera vibrante, fatta di continue sensazioni che hanno toccato l'anima di ogni spettatore. Le parole, le musiche, le scene. Tutto ha contribuito a rendere magico il film; un film oscillante tra desiderio d'amore e passione per l'arte. Espressiva la personalità di Modigliani: ironica e risoluta allo stesso tempo. Difficile definire la parte più bella, poiché tutto il film ci ha tesi verso un mondo fantastico e tragico. La prova di Garcia non mi ha emozionata particolarmente, ma è sufficiente, così come il resto del cast. Ho trovato alcuni scenari della città di Parigi poco verosimili e quindi in contrasto col resto dell'ambientazione, piuttosto curata in arredi e costumi. Infine, quando si conosce la storia vera della vita di Modigliani a Parigi, la storia scritta per il film, credo sia troppo romanzata per i puristi ammiratori del pittore livornese.

Si sa che un film è pur sempre una rappresentazione della realtà e si sa che ogni rappresentazione è soggettiva, quindi il regista non ha fatto altro che "dipingere" il suo Modigliani. Con l'incarico di modesto esperto di storia dell'arte mi sono accorto dei molti errori presenti nel film. Ma quello che conta è che non si tratta di un film "storico", ma di un film unico nel suo genere, con un finale da togliere il fiato. Da vedere per emozionarsi e non per imparare.

Per il grande pubblico sarebbe una possibilità di conoscere un po' l'artista che in Francia chiamavano: "Modigliani, le Mau-dit" per un gioco di parola con il suo soprannome a Parigi, *Modi*. L'altro evento con la sfida con Picasso che Modigliani ha conosciuto all'inizio del suo arrivo a Montmartre, non è che è stata così una relazione gelosa da parte sua. Sul piano storico vero, ho trovato totalmente assurda la continua diatriba tra Modigliani e Picasso: appare come costante nella vita del primo ma questa lotta non si è mai verificata con i toni usati nel film. Per

Picasso, Modigliani era un vero talento ma che si perdeva nell'alcool ed era un vero peccato per lui. Dopo di ognuno ha preso la sua strada senza veramente incontrarci nel campo della pittura e senza una vera rivalità che nella trama del film fa effetto marketing. Poi, però, se si vuol leggere il film al di fuori della veridicità storica, si può affermare che è molto poetico ed evocativo, ma sottolineo per chi non conosce la storia di Modigliani.

Ma a parte questi difetti, è un film che tutto sommato mi è piaciuto perché mi attrae qualunque pellicola affronti la vita di un'artista, soprattutto uno come Modigliani e la sua vita tragica. Del resto, chi pretende che in due ore si possa narrare un'intera vita, è folle! Apprezziamo quindi questo film per quello che è e per le emozioni che ci regala. Dopo, si deve trovare in sé la volontà di leggere la vera vita di Amedeo Modigliani, andare a vedere le sue opere nei musei, visitare i luoghi dove ha vissuto a Parigi, tra Montmartre e Montparnasse e mangiare le specialità gastronomiche nelle Brasseries di Paris.

Titolo originale: Modigliani

Anno 2004 – Durata 120 minuti

Genere: biografico drammatico.

Regia, soggetto e sceneggiatura: Mike Davis

Distribuzione in Italia : Istituto Luce

Fotografia: Emmanuel Kadosh,

Montaggio: Emma E. Hickox,

Musiche: Guy Farley

Scenografia: Luigi Marchione,

Giacomo Burchiellaro e Enzo Forletta,

Costumi: Pam Downe,

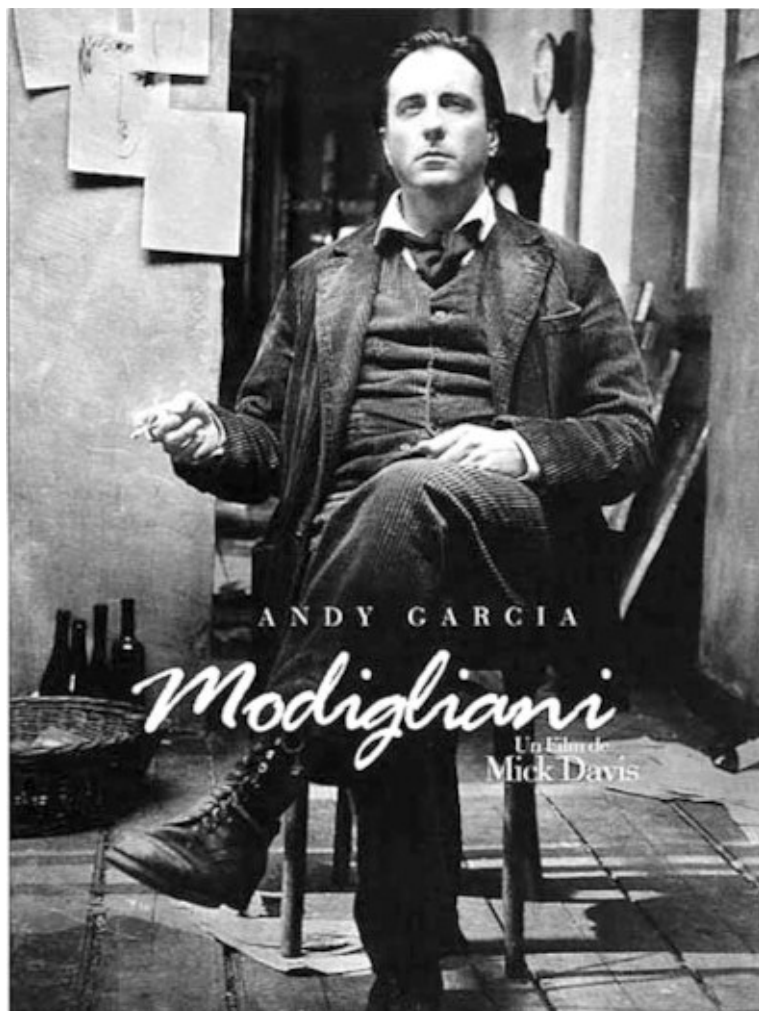
Principali attori protagonisti:

Andy Garcia: Amedeo Modigliani

Elsa Zylberstein: Jeanne Hébuterne

Susie Amy: Béatrice Hastings

Hippolyte Girardot: Maurice Utrillo.





*“Autoritratto” fatto a Parigi da Modigliani alla fine
della sua vita*

*1919 – Proprietà Jolanda Penteadó Matarazzo – Sao
Paolo – 100 x 69*

Postfazione

*Modigliani, la sua storia comincia e finisce con lui
come la sua pittura.*

*Dal critico d'arte R. Carrieri, tratto dal suo testo del libro
"Amedeo Modigliani" Parigi – 1950*

Ce ne sono stati tanti prima: con più genio, con più sapienza, con più resistenza, con più speranza. Ce ne sono stati tanti che sono andati più in là prima e dopo. Ma Modigliani è uno. Modigliani è indivisibile. La sua storia comincia e finisce con lui. E anche la sua pittura.

Modigliani è l'unità dell'anima. Era un peccatore rovinoso, di quelli che bruciano e tutto consumano per arrivare al centro dell'anima. Il colore era l'emanazione di questo centro: la sua radice e la sua estasi. Quando s'è voluto teorizzare sulle sue gamme, ne è venuto fuori un riassunto di laboratorio. Per raggiungere l'ansietà dei rossi Modigliani ha vissuto sul bruciato. Ha peccato. Ha espiato. Ha peccato ancora. Come santa Caterina cercava il suo rosso. Era un presentimento e una vocazione. Le donne erano fuoco. La pittura era fuoco.

Parigi come Babilonia la capitale del male. La vedeva rossa come i senesi, la città del demonio. E rosse le facce delle donne dai cui occhi l'anima dipartiva alitavano nell'aria arrossandola. Quando Modigliani consumò l'ultimo rosso, morì...

Della Scuola di Parigi non ha la variabilità degli stili né l'intemperanza. Non si affanna dietro i sistemi. Non ha un sistema. Non ha le idee da imporre né da servire. Non è come Picasso un panorama. È un isolato come Rouault di cui ha lo stesso amore

per le tonalità calde. Ma il suo bruciato non proviene da avventure luministiche. Non è una mano erudita come Derain...

L'espressione monodica è fondamentale nello stile di Modigliani. Al fondo del suo essere c'è qualcosa di orientale non soltanto per l'origine semitica. La tendenza al simbolo e al motivo, la ripetizione, la forma chiusa e il colore. Quel ritmare e cadenzare. L'eleganza del segno ininterrotto che quasi raggiunge la stilizzazione. Quel caricare la linea e utilizzarla sino alle curve più melodiose.

La stessa insistenza di alcune effusioni. La puntualità dei ritorni e lo stretto numero del suo repertorio ridotto a una tipologia unica e facilmente riconoscibile. La fedeltà alla figura umana elevata a immagine. E questa immagine sempre ardente e piena di grazia che varia e si riproduce nella medesima fissità. La linea è intangibile. La struttura del corpo umano è l'orizzonte sensibile di quest'orientale temperato in Toscana.

*"... Modigliani era un Botticelli moderno,
tutto bruciato dal fuoco dello spirito,
che rende esili,
quasi immateriali le sue creature,
per lasciarne meglio trasparire
lo spirito meditativo
e gentilmente malinconico..."*

Testo del critico d'arte M. Sarfatti tratto dal suo libro:
"Storie della moderna" – 1930



Simonetta Cattaneo – Botticelli



*Jacques Lipchitz e la moglie – Modigliani – 1917.
Chicago Art Institute – State Uniti – 81 x 54.*

Soluzione del Test

HAI INTELLIGENZA CREATIVA ALLA MODIGLIANI?

Questo test consente di verificare quale tipo di creativa hai in paragone all'artista Amedeo Modigliani:

- A una creatività dell'ambizione della gioventù livornese,
- B quella dell'inizio della sua vita parigina,
- C quella della creazione idealista di Montmartre o
- D quella dell'innovazione matura di Montmartre ?

Attraverso le risposte alle domande ricaverete il vostro punteggio e alla fine del libro troverete il vostro profilo d'intelligenza creativa dopo la vostra passeggiata a Parigi.

Domande	A	B	C	D
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
TOTALE				



*"Ritratto di Paul Alexandre" – Modigliani – 1909.
Crayon gras sur papier - 27 x 19,8 – Paris.*

Valutazione dei tuoi risultati del Test:

Hai un massimo di A

HAI UN'INTELLIGENZA CREATIVA COME L'AMBIZIONE DELLA GIOVENTÙ LIVORNESE

Sei un creatore analista. Hai conoscenza in matematica, una formazione tecnica come ragioniere o ingenera. Come Modigliani, hai studiato tanto le tecniche prima di potere applicarle nel tuo mondo professionale. Hai più fatto visite nei musei della meccanica che quelli dell'arte, ed eseguito tanti stage per specializzarti. La tua ambizione è di diventare un esperto nella tua specializzazione. Non sei un creativo istituivo ma di applicazione concrete. Pragmatico, a casa tua o nel tuo ufficio tutti è sistemato bene, pulito e pratico. Come Amedeo quando frequentavo la scuola di Belle Arti di Firenze, ti piace lavorare sui temi dell'assonometria di una volta in architettura o la scultura. Meticoloso, preciso lo sei di sicuro ma sottostimi la tua sensibilità interiore, e qualche volta ne hai anche paura perché non stabile e non domesticabile come la tua scienza precisa. Ti piace lavorare da solo per meglio gestire l'imprevisto e non ti fidi troppo dei tuoi colleghi quando sei obbligato di lavorare in gruppo, anche se sono competenti e anche quando sei tu che gestisci come caposquadra.

HAI UN'INTELLIGENZA COME QUELLA DELL'INIZIO DELLA SUA VITA PARIGINA

Sei un creatore progettista. La tua immaginazione è fertile e consideri i progetti artistici in generale prima di creare una tua realizzazione. Come Modigliani nei suoi primi anni a Parigi, hai l'ambizione di essere originale e innovativo per creare una nuova linea, una moda con la sua cultura generale ampia e curiosa. Curioso perché sei capace di accaparrare tante idee nuove, tanti oggetti di dibattito originali nella tua mente prima di creare un'opera tua. Polivalente come Amedeo, hai imparato le base della pittura e altri modi di creare artisticamente e passare come l'artista toscano da un all'altro senza problemi. La tua a datazione è veloce e ti permetti di fare parte in un nuovo gruppo di artisti, frequentare luoghi sconosciuti, ambienti innovativi. Sai fare le sintesi di tutta quest'abbondanza culturale e di creare finalmente la tua arte. Ma come Modigliani non sai venderti o gestire il tuo marketing personale. Il tuo orgoglio troppo forte non ti permetti di accettare le critiche soprattutto di persone che consideri meno competente di te nella materia. Non sei una persona adatta a mettere per gli altri in evidenza la tua arte.

HAI UN'INTELLIGENZA COME QUELLA DELLA CREAZIONE IDEALISTA DI MONTMARTRE

Sei un creatore comunicativo. Come Modigliani durante il suo periodo di Montmartre, tu sai immergerti in un nuovo gruppo di artisti o colleghi che ti permette di conoscere altre tecniche e sviluppare accanto a loro i tuoi progetti professionali. Però non sai vendere e fare accettare dagli altri le tue innovazioni. Anche se la gente si fida di te, devi darti da fare con tenacia per farti riconoscere competente. Come Amedeo, sei ambizioso e coraggioso, lavori molto aspettando che la fortuna ti dà una mano per svilupparti. Durante la sua vita a Parigi, l'artista toscano non ha mai mollato la sua volontà di fare riconoscere la sua arte anche quando la moda artistica era all'opposto della sua. La gente intorno a te cercherà sempre di negare le tue qualità professionali e sociali. Ma come Modigliani, ami vivere con i rischi della vita e sei persuaso che alla fine vinceranno le tue convinzioni del tuo progetto. Come lui, attento di non usare aiuti farmacologici strani per darti forze cerebrali in più e cerchi sempre di avere un'igiene di vita esemplare. Non ne avrai bisogno per convincere la gente, i tuoi amici, i tuoi cari col tempo e il lavoro che sei un'artista o una persona competente nel tuo dominio professionale.

HAI UN'INTELLIGENZA COME QUELLA DELL'INNOVAZIONE MATURA DI MONTPARNASSE

Sei un creatore maturo. Come Modigliani durante il suo periodo della fine di sua vita a Parigi a Montparnasse, non sai regolare le tue forze creative per arrivare all'obiettivo tuo finale professionale del sogno nel tuo cassetto. Soprattutto adesso che le tue iniziative cominciano a dare il frutto che ne aspettavi. Sei sulla rampa di lancio e metti tutta la forza e l'energia che hai in te per dare la svolta nella tua carriera. Ma l'entusiasmo non ti permette di misurare tutte le difficoltà ancora da venire. Come Amedeo, rimandi certi problemi a domani, come lui faceva con la sua malattia fino alla sua morte. T'innervosisce come lui dei freni che la gente intorno a te t'imponga per la tua salute e la tua creatività. Adesso che hai la certezza che la tua arte è matura, le difficoltà ti danno un'emulazione in più da utilizzare per andare avanti con più velocità. Perché sei anche un po' masochista al lavoro. Attento sempre di non vendere la pelle dell'orso prima di averlo ucciso. Il tuo senso della competizione e il fatto di sentire la linea dell'arrivo così vicino non ti permettono certi comportamenti sociali e il manco di umiltà. Un po' di riserva e di ascolto ti aiuterebbe a portare a termine il tuo progetto con intelligenza. La moglie di Amedeo lo aiutava molto in questa maniera per calmare l'artista.





*Da sinistra a destra, il redattore-capo **Patrizio Gaspari**, della rivista di Parigi “LA VOCE”, le magazine degli Italiani in Francia per il quale collabora l’autore con una rubrica enogastronomica, il sommelier **Enrico Porfiri**, lo Chef Fiorella dell’agriturismo “**Il Marciatoio**” in Maremma Toscana e il journalist-food e scrittore **Patrice Avella** durante una degustazione di vino francese di Bourgogne, Bordeaux, Côte du Rhône e Beaujolais.*

Storia del vino in Francia

Scritto dal nostro sommelier al ristorante Callistemo all'Agriturismo Il Marciatoio a Scansano in Maremma, Enrico Porfiri vive nella terra del Vino in Toscana. Diplomato dalla Scuola dell'Associazione Italiana Sommelier

Tra i grandi vini del mondo è obbligatorio iniziare proprio della Francia. *Noblesse oblige!* Sarà pur vero che la vite arrivò Oltralpe al seguito delle nostre legioni romane nell'antichità. Ma dobbiamo convincerci che i nostri cugini hanno saputo nel tempo tributare al vino e alla scienza della viticoltura in modo eccellente. Il livello dei grandi vini francesi resterà sempre difficilmente raggiungibile in altre zone del mondo, e purtroppo anche in Italia anche se tanta qualità esiste nel Belpaese. La Francia è la terra dei grandi rossi da uve Cabernet, Sauvignon, Merlot che abbiamo importato in Toscana per migliorare e salvare dalle malattie il nostro Sangiovese per esempio. Dal Bordeaux al Bourgogne, i vini sono diversi con mille sfumature di odori, aromi e gusti. Ma la loro "grandeur" permette di venderli a cifre da capogiro. Perciò vi ho consigliato vini italiani accanto al mio consiglio di abbinamento dei piatti parigini tradizionali. Tante regioni sono famose per vini affascinanti e opulenti che in Italia sembrano sconosciute come: la Valle della Loira e il suo Sauvignon, la Savoia francese con i loro bianchi famosi con il pesce di lago, l'Alsazia con i loro Sylvaner o Riesling. Un viaggio in queste cantine sarebbe come conoscere un nuovo mondo enogastronomico per un italiano buongustaio.



Modì torna finalmente a casa a Livorno

*A 100 anni della sua morte una mostra
per un inchino alla sua Arte a casa sua*

Dedo e Livorno. Una storia d'amore infinita che non si è mai vissuta nei migliori dei modi, come tutte le storie d'amore dell'artista a Parigi. Ecco Parigi - Livorno, un legame d'amore e d'arte messo in evidenza con la mostra per festeggiare il centenario della sua morte.

Il Museo della Città a Livorno aveva ospitato da novembre 2019 a febbraio 2020, in piazza dell'ex chiesa del Luogo Pio nel centro del quartiere Venezia, un'esposizione intitolata "Modigliani e l'avventura di Montparnasse". Era stata organizzata dal Comune di Livorno, l'Istituto Restellini di Parigi e con la partecipazione della Fondazione Livorno. C'erano presentate centotrentatre opere ma con soli quattordici dipinti e dodici disegni di Modigliani. Le altre opere in mostra erano degli altri artisti che aveva frequentato Amedeo, tutti rappresentanti della famosa Grande Ecole de Paris: Suzanne Valandon, Moïse Kisling, André Derain e Maurice Utrillo. Ma anche il suo fedele amico di Montmartre Chaim Soutine. Sono opere dei due collezionisti ed esperti che hanno accompagnato la vita d'Amedeo a Montmartre, Paul Alexandre e Jonas Netter.

L'elenco delle opere presentate:



Quando si ha la fortuna di vedere le opere di Modigliani e la forza dei suoi colori si capisce allora la grandezza della sua Arte.

Simbolo della mostra è stato di dipinto della "Fillette en bleu" 1918, di una bambina vestita di blu con occhi pieni di luce.

Ci sono altri quadri come "Fillette en robe jaune à la collette" 1917, "Jeune femme assise au corsage bleu" 1919. Dopo ritroviamo i ritratti, negli anni tra il 1915 e 1916, degli amici d'Amedeo a Parigi: Léopold Zborowski, Constant Lepoutre e Chaïm Soutine.

Presente tre delle donne amate a Montmartre : il ritratto di Béatrice Hastings, "le menton appuyé sur la main droite" 1915, di Elvire la Quique "au col blanc" 1917, e diversi ritratti dell'ultima donna della sua vita Jeanne Hébuterne: "jeune fille rousse", 1918, "au henné" 1918, o ancora "intérieur au piano" 1919 che era il recto dell'altra opera di Modì "Adamo ed Eva" 1918.

Tra i disegni a matita presenti si era potuto scoprire "Femme nue allongée sur le côté" 1909, "Femme nue de dos" 1908, "Male

nude" 1911, "Pierrot en colle rette" 1911 e delle prove per le sue famose sculture delle "Cariatide" 1911, "de face, à genoux sur un socle, dans un décor de cierges allumés".

Modigliani e i falsari sempre d'attualità

Amedeo è stato un'artista con una breve vita che si è trasformata in una leggenda nel mondo intero. Dopo la sua morte, come sempre, le sue opere sono diventate le più quotate ma anche le più falsificate.

Modigliani dipinse circa 300 quadri elencati dagli esperti. Purtroppo ne girano nel mondo più di mille! Anche durante altre esposizioni, delle opere risultate false.

Tanti esperti sperano che siano sequestrate le opere false elencate nel mondo dalla polizia. Hanno a disposizione un pacchetto di nomi e possono combattere oggi chi falsifica i quadri per mettere fine a questo mercato nero dell'arte. Un lavoro scientifico si sta svolgendo a Parigi per elaborare un catalogo estremamente preciso delle opere di Modigliani presente in tutti i musei ma soprattutto nelle collezioni private.

Indice

Prefazione artistica	7
Autobiografia immaginaria di “M le Maudit”, pittore maledetto	11
Erik Satie	17
Prefazione di Patrice Avella	19
Eugénie Garcin Modigliani	29
L’arte di Modigliani è una rivelazione	35
Il quartiere popolare San Marco	39
Il “gioiello” di Livorno.....	43
Charles Baudelaire.....	47
A une passante	50
A una passante	51
L’intensità in un viso femminile mai raggiunta prima di Modigliani	53
MAUD ABRANTÈS	57
Quartier de la Cité Falguière.....	63
Café «Le Relais de la Butte»	69
Il “gioiello” della Valle della Loira.....	73
Furto della Gioconda al Louvre.....	79
ANNA AKHMATOVA	85

“Modigliani assuma in sé tutte le qualità della sua Italia, nervosa, fine, esaltata...”	91
Guillaume Apollinaire	95
Brasseries «La rotonde & le Dôme»	99
Il “gioiello” dell’Alsazia a Parigi	102
BEATRICE HASTINGS.....	107
“Tutto è riflesso nell’arte di Modigliani”	111
Quartier de Montmartre	115
Brasserie “Le Lapin Agile”	119
Il “gioiello” del Sud-est della Francia	123
Aristide Bruant.....	129
SIMONE THIROUX	133
«La sensazione potente dell’intimità spirituale vissuta fra il pittore e la sua creatura”	141
Quartier de Montparnasse:	145
La Cantine de Marie Vassilieff.....	149
Il “gioiello” del Nord-Pas de Calais.....	153
ELVIRE LA QUIQUE	157
TEST.....	163
La pittura del nudo di Modigliani descritto da una poesia del suo amico e poeta Léopold Zborowski nel 1917	171
JEANNE HEBUTERNE.....	173
“La ragione d’essere delle deformazioni cui Modigliani assoggetta i suoi modelli”	183

Nice et la Côte d'Azur.....	187
Café «Chez Rose» Cagnes-sur Mer	191
Il “gioiello” della Côte d'Azur	193
LUNIA CZECHOWSKA	199
Lo scandalo alla galleria d'Arte della signora Berthe Weill per l'esposizione Modigliani.....	207
È nel nudo che si afferma il genio di Modigliani	211
Cimetière du Père Lachaise.....	215
Brasserie “Chez Rosalie”	219
Il “gioiello” della Bourgogne	223
GIOVANNA MODIGLIANI.....	229
Lettera in italiano di Leopold Zborowski a Emanuele Modigliani dopo la morte di suo fratello Amedeo.	233
Léopold Zborowsky & Paul Guillaume	237
Caffè Bardi a Livorno	239
Il “gioiello” delle bevande a Livorno.....	243
L'evento storico dopo la morte di Modigliani.....	247
Recensione del film.....	253
Titolo originale: Modigliani	256
Postfazione.....	259
Soluzione del Test.....	262
Valutazione dei tuoi risultati del Test:.....	265
Storia del vino in Francia.....	271

Modì torna finalmente a casa a Livorno.....	273
L'elenco delle opere presentate:	274
Modigliani e i falsari sempre d'attualità	275
Indice	277
PROSSIMI LIBRI di PATRICE AVELLA.....	281
GLI ALTRI LIBRI DELLE EDIZIONI "IL FOGLIO LETTERARIO" DEGLI AUTORI.....	283

PROSSIMI LIBRI
di PATRICE AVELLA

Patrice Avella
Prévert, l'amour & Paris



*Le più belle poesie d'amore di Jacques Prévert,
i suoi più famosi film e la gastronomia parigina
per una visita originale e romantica di Paris.*

Una passeggiata romantica di Paris dove ha vissuto il poeta Jacques Prévert, tutte le sue più belle poesie, ma anche le recensioni dei suoi film, la sua Arte influenzata dai quartieri della "Ville Lumière" che ha frequentato e dove ha apprezzato la gastronomia delle tradizionali Brasseries di Montparnasse.

MASTERCHEF

di Pellegrino Artusi



L'Arte di Mangiar bene in Toscana

Commenti a cura di Patrice Avella

Biografia scritta da Gordiano Lupi

Bisogna riabilitare la cucina toscana!

“La salute, la morale, le gioie della famiglia si collegano colla cucina, quindi sarebbe ottima cosa che ogni donna, popolana o signora, conoscesse un’arte che è feconda di benessere, di ricchezza e di pace alla famiglia.”

Benestante ed epicureo, Artusi autodidatta volenteroso che nessuno aveva dato credito prima. Allora prende tempo per scrivere l’inizio delle famose lezioni della sua “Scienza culinaria” quasi ne avessi appresi i segreti a tarda età. Ha portato alla letteratura gastronomica della sua epoca una nota nuova, la limpidezza della dicitura e la sua semplicità delle spiegazioni dell’Arte Culinaria italiana.

GLI ALTRI LIBRI
DELLE EDIZIONI "IL FOGLIO LETTERARIO"
DEGLI AUTORI

Gordiano Lupi e Patrice Avella





*«Mangiare, amare, cantare e digerire, sono i quattro
atti di quell'opera comica che è la vita»*

Amava citare il grande compositore Gioacchino Rossini. Non conosceva ancora il cinema e sicuro che l'avrebbe aggiunto alla sua massima esistenziale: mangiare, amare, cantare, digerire e guardare un bel film del cinema italiano.

Ogni piatto delle regioni della penisola ha quattro aggettivi: bello, creativo, delizioso e segno di una vera identità del territorio suo. Una gastronomia che cerca sempre di snaturare le pietanze con una cucina fortemente legata alle stagioni e ai prodotti del luogo.

Un pranzo di gala servito da due chef stellati:

Patrice Avella dirige da gran regista una sceneggiatura ricca e ben oliata della storia delle ricette tradizionali accompagnandole con piatti succulenti, l'altro, Gordiano Lupi, prepara ricette genuine di cinefilia militante, guidandoci alla scoperta di leccornie più o meno conosciute del cinema nostrano dalle sue origini fino a cinema moderno.

All'interno del libro potrete fare il Test originale nominato:

"Dimmi che pasta mangi e ti dirò chi sei".



Un'altra raccolta di ricette? No davvero.

Questo libro è ben altro, il nome stesso è un invito a gustare le ricette tradizionali della città di Piombino, frutto delle tradizioni che si tramandano nei tempi, gelosamente conservate nei quaderni di scuola, vere e proprie ricette segrete che si passano ai parenti.

Non si tratta di piatti serviti da grandi chef mediatici, ma di manicaretti gustosi e semplici da realizzare con prodotti a chilometro zero, di ottima qualità e prezzo contenuto ma anche ricchi di storia e mille curiosità. Le nostre ricette sono condite da brevi racconti di Gordiano Lupi che profumano di passato, intrisi di nostalgia per la Piombino di un tempo. «Il mangiare è un piacere. Il mangiare e il bere della tradizione rilassa l'anima e

prepara alla comparsa di una comunicabilità che non va sprecata» scriveva Manuel Vasquez Montalbàn, lo scrittore-buon-gustaio spagnolo, ed è con questa filosofia che abbiamo realizzato questo libro. Ricette e racconti per conoscere meglio i piatti del tempo passato della città di Piombino. Ma anche per approfondire la loro storia e per condividerne la cultura con i lettori. La gastronomia piombinese non è stata creata soltanto per mangiare ma per ritrovarsi a tavola in amicizia, fraternità, semplicità, compagnia e calore. Basteranno soltanto un pizzico d'amore e un briciolo compagnia e calore. Basteranno soltanto un pizzico d'amore e un briciolo di passione per mettersi a tavola come un tempo.

*All'interno del libro potrete fare il Test originale nominato:
"Dimmi che mangi e ti dirò quale piombinese sei".*

GORDIANO LUPI
PATRICE AVELLA

LA GRANDE ABBUFFATA

BREVE STORIA DEL CINEMA
E DELLA CUCINA ITALIANA



LA CINETECA
DI CAIRO

*“Mangiare è come incorporare un territorio,
una cultura!”*

Cambiare per rimanere se stessi, evolvere con i veri generazioni in generazione con semplicità e amore del gusto. Ecco la volontà di dimostrare in questo libro che in ogni regione d’Italia permangono piatti secolari che si possono adattare alla cucina moderna senza perdere la sua anima.

Ogni piatto delle regioni della penisola ha quattro aggettivi: bello, creativo, delizioso e segno di una vera identità del territorio suo. Una gastronomia che cerca sempre di snaturare le pietanze con una cucina fortemente legata alle stagioni e ai prodotti del luogo. Amarcord direbbe il Maestro Federico Fellini: come la storia del cinema nostrano, l’Arte culinaria casalinga

con i suoi colori, i suoi profumi e i suoi gusti rimane sempre viva nella nostra memoria dalla gioventù a oggi.

È stato fondamentale il fatto che tante donne, nonne e mamme, abbiano gettato le fondamenta della cucina locale e creato il sentiero del gusto con la loro autorevolezza e passione. Ecco la vera vita, mangiare, amare, cantare e andare al cinema per vedere l'Arte del cinema italiano.

*All'interno del libro potrete fare il Test originale nominato:
"Dimmi che film guardi e ti dirò chi sei".*



*Un bel viaggio storico e gastronomico
nel Rinascimento toscano*

Prepariamoci a compiere un viaggio a ritroso nel tempo verso un'epoca medievale e rinascimentale di sogni e innovazioni del pensiero e della gastronomia della Toscana e del Principato Piombinese della Signoria di Piombino, il dominio degli Appiani, dopo oltre duecento anni di potere ininterrotto.

Tante belle ricette toscane sono state create nel periodo del Rinascimento e tramandate fino ad oggi dalla tradizione culinaria piombinese. Ma in tanti sono rimasti e stati migliorati nel tempo per rimanere nella grande tradizione gastronomica nostrana come: l'antenata della zuppa delle cipolle, la carabaccia;

l'antenata delle crêpes francese nate in Maremma, il ciaffagnone; l'antenato del cacciucco, la schibezia del tavernaro o sburrita; l'antenato dell'acquacotta, il pan lavato, fino all'antenato vino Chianti, il Sangiochetto.

All'interno del libro potrete fare il Test originale nominato:

“Dimmi che cosa mangi e ti dirò quale Appiani sei”.



Edizioni Il Foglio
www.edizioniilfoglio.com